

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 15.09.2021

Piccolo blanc

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154763
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	23317
Autres	
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mini baguette blanche, précuit, surgelé
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain précuit, Congelé
Petit pain précuit et surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
------------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal à être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongelé à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	14 - 16 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 - 16 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	105 g	100 - 110 g		
Longueur:	200 mm	190 - 210 mm		
Circonférence:	190 mm	180 - 200 mm		
Forme:	Long			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Forme régulière	Couleur:	Brun clair
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Sel iodé (Sel; iodate de potasse); Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.024 kJ	(241 kcal)
Matières grasses:	0,9 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
Glucides:	50,0 g	
dont sucres:	1,0 g	
Protéines:	7,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2600 g	

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Non
Orge	Non	Oui	Non
Avoine	Non	Oui	Non
Épeautre	Non	Oui	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: SOJA, LAIT / LACTOSE, SÉSAME.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

DURABILITÉ

Type: Pas d'huile de palme et de palmiste Valeur: Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Oui

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g					
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Levures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g					
Salmonella:						

Numéro d'article: 10154763

Mise à jour : 15.09.2021

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 365 Jrs
Température de stockage: -18 °C
Conseil de stockage: Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conditions de transport

Température de transport: -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	6,825 kg	Poids brut:	7,5 kg	Nombre de pièces:	65 Pce
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	2		

Emballage primaire

Description:	Sac	Matière:	HDPE
--------------	-----	----------	------

Emballage secondaire

Description:	Boîte	Matière:	Carton
--------------	-------	----------	--------

Description:	Étiquette	Matière:	Papier
--------------	-----------	----------	--------

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.

Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.