

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

01.04.2021

### Rustico blanc

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156030</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	26877
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321268779
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321268779
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain précuit, surgelé
--	-----------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pain précuit rustique, surgelé.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	Espagne

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Instructions de préparation</b>			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongelez à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 12 min	Température: 180 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	10 - 12 min	Température: 200 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	130 g	120 - 135 g		
Longueur:	240 mm	220 - 260 mm		
Largeur:	80 mm	70 - 95 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Cuit</b>			
Goût:	Typique, Pain	Odeur:	Typique, Pain
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Typique, Brun doré
Structure:	Croustillant, Croquant		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé; Eau; Levure; Sel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.
---

Numéro d'article: 10156030

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1,043 kJ	(246 kcal)
Matières grasses:	1,6 g	
dont acides gras saturés:	0,4 g	
Glucides:	48,0 g	
dont sucres:	1,8 g	
Protéines:	8,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8100 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
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	Oui	Oui
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: LAIT / LACTOSE, SÉSAME, LUPIN.

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.

**INFORMATION BIOLOGIQUE**

Biologique: Non

**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.

Numéro d'article:	10156030	Mise à jour :	01.04.2021
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 21528
Coliformes:	/ g	100				ISO 4832
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				ISO 11290-1
Spores thermophiles:	/ g	1 000				

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Conseil de stockage:	Ambiante
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	3,90 kg	Poids brut:	4,25 kg	Nombre de pièces:	30 Pce
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	LDPE		
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Description:	Plomb de scellement	Matière:	PE		

**INFORMATION LÉGALE**

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

**DÉCLARATION**

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
---