

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Ciabatta blanche

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| <b>Numéro d'article</b>        |                              |
| Baker & Baker numéro d'article | <b>10156438</b>              |
| <b>Société</b>                 |                              |
| Baker & Baker BENELUX BV       | <b>Code article</b><br>28794 |
| <b>Autres</b>                  |                              |
| Code EAN                       | 5413321287947                |
| Code CN (EU)                   | 1901200000                   |

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Ciabatta précuit, Surgelé |
|--|---------------------------|

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Pain artisanal précuit et surgelé.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

|   |               |           |                                  |
|---|---------------|-----------|----------------------------------|
| <b>Recette standard</b>   |               |           |                                  |
| Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation.<br>Idéal à être garni. |               |           |                                  |
| <b>Instructions de préparation</b>  |               |           |                                  |
| Décongélation:  | <b>Temps:</b> | 30 min    | <b>Température:</b> < 25 °C      |
| Cuisson (Four à convection):  | <b>Temps:</b> | 6 - 8 min | <b>Température:</b> 180 - 200 °C |
| Cuisson (Four traditionnel):  | <b>Temps:</b> | 6 - 8 min | <b>Température:</b> 200 - 220 °C |

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

|                     | Cible  | Intervalle   | Méthode | Remarque |
|---------------------|--------|--------------|---------|----------|
| <b>Poids total:</b> | 285 g  | 250 - 320 g  |         |          |
| <b>Hauteur:</b>     | 50 mm  | 40 - 60 mm   |         |          |
| <b>Longueur:</b>    | 375 mm | 360 - 390 mm |         |          |
| <b>Largeur:</b>     | 85 mm  | 75 - 95 mm   |         |          |
| <b>Forme:</b>       | Long   |              |         |          |

#### INFORMATION SENSORIELLE

|                       |                          |                 |                                   |
|-----------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Goût:</b>          | Comme référence, Pain    | <b>Odeur:</b>   | Odeur typique de pâtisserie, Pain |
| <b>Aspect visuel:</b> | Congelé, Forme régulière | <b>Couleur:</b> | Brun clair                        |
| <b>Structure:</b>     | Typique                  |                 |                                   |

Numéro d'article: 10156438

Mise à jour : 01.04.2021

**FORMULATION**

| Ingrédient       | Numéro E | %* |
|------------------|----------|----|
| Farine de blé    |          | 65 |
| Eau              |          | 30 |
| Levain de blé    |          | 2  |
| Sel iodé         |          | 1  |
| Levure           |          | 1  |
| Antioxydant      |          |    |
| Acide ascorbique | E 300    |    |

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
< 1 %: < 1 %

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; LEVAIN DE BLÉ; Sel iodé; Levure; Antioxydant: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

| Pour 100 grammes de produit      |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Energie:                         | 985 kJ (232 kcal) |
| Matières grasses:                | 0,8 g             |
| dont acides gras saturés:        | 0,2 g             |
| dont acides gras mono-insaturés: | 0,1 g             |
| dont acides gras poly-insaturés: | 0,5 g             |
| Glucides:                        | 48,0 g            |
| dont sucres:                     | 0,9 g             |
| Fibres alimentaires:             | 2,1 g             |
| Protéines:                       | 7,6 g             |
| Sel (Na x 2,5):                  | 1,3300 g          |

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

| Pour 100 grammes de produit                                    |            |
|--|------------|
| Matières grasses dont acides gras trans:                       | 0,0 g      |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:     | 0,0 g      |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,0 g      |
| Sel (NaCl):  | 1.330,0 mg |
| Minéraux - Sodium:   | 532,0 mg   |
| Eau:   | 28,3 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     | Oui                 | Oui   |
| 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                 | 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     | Oui                 | Oui   |
| Amande   | Non     | Non                 | Non   |
| Noisette   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Noix   | Non     | Oui                 | Oui   |
| 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, FRUITS À COQUE, 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 végétarien (lait): Oui  
 Convient au régime végétarien (oeuf): Oui  
 Convient au régime vegan: Oui

Convient pour l'alimentation cœliaque: Non  
 Convient aux personnes intolérantes au lactose: Non  
 Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: Non

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: 10156438

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

|                            | UOM    | M     | m   | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|----------------------------|--------|-------|-----|---|--------|----------------------|
| Quantité totale de germes: | / g    | 5 000 | 500 |   |        | ISO 4833             |
| Enterobacteriaceae:        | / g    | 1 000 |     |   |        | ISO 7402             |
| Moisissures:               | / g    | 500   |     |   |        | ISO 21527-2          |
| Levures:                   | / g    | 500   |     |   |        | ISO 21527-2          |
| Bacillus cereus:           | / g    | 100   | 10  |   |        | ISO 7932             |
| Staphylococcus aureus:     | / g    | 100   |     |   |        | ISO 6888-1           |
| Salmonella:                | / 25 g | 0     | 0   |   |        | ISO 6579:2002        |
| Listeria monocytogenes:    | / g    | 0     | 0   |   |        | ISO 11290-1          |

**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., Congelé |
| <b>Conditions de transport</b> |  |
| Température de transport:      | -18 °C   |

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

|                              |  |                    |           |                            |               |
|------------------------------|--|--------------------|-----------|----------------------------|---------------|
| <b>Unité de distribution</b> |  |                    |           |                            |               |
| Poids net:                   | 6,72 kg  | Poids brut:        | 7,38 kg   | Nombre de pièces:          | 24 Pce        |
| <b>Palette</b>               |  |                    |           |                            |               |
| Type de palette:             | Palette Euro   |                    |           |                            |               |
| UD par couche:               | 4 Pce  | Couches:           | 7 Pce     | UD par palette:            | 28 Pce        |
| Poids net:                   | 188,16 kg  | Poids brut:        | 231,64 kg | Hauteur totale de palette: | 183 cm        |
| <b>Emballage primaire</b>    |  |                    |           |                            |               |
| Description:                 | Sac  | Matière:           | HDPE      |                            |               |
| Dimensions:                  | 750x580 mm   |                    |           |                            |               |
| Poids:                       | 27 g   |                    |           |                            |               |
| Couleur:                     | Transparent, Bleu  |                    |           |                            |               |
| <b>Emballage secondaire</b>  |  |                    |           |                            |               |
| Description:                 | Boîte  | Matière:           | Carton    |                            |               |
| Dimensions:                  | 596x396x240 mm   |                    |           |                            |               |
| Poids:                       | 659 g  |                    |           |                            |               |
| Longueur (extérieur):        | 596 mm   |                    |           |                            |               |
| Largeur (extérieur):         | 396 mm   |                    |           |                            |               |
| Hauteur (extérieur):         | 240 mm   |                    |           |                            |               |
| Description:                 | Etiquette  | Matière:           | Papier    |                            |               |
| Dimensions:                  | 300x105 mm   |                    |           |                            |               |
| Poids:                       | 3 g  |                    |           |                            |               |
| <b>Code</b>                  |  |                    |           |                            |               |
| Nom:                         | Oui  | Date d'expiration: | JJMMAA    | Code du lot:               | Numéro de lot |
| EAN:                         | Oui  | Fournisseur:       | Non       | Code matière:              | Oui           |
| Autres codes:                | Numéro d'article, Nom d'article, Code-barres, Logo, Rapport entre les ingrédients, Poids |                    |           |                            |               |
| <b>Emballage tertiaire</b>   |  |                    |           |                            |               |
| Description:                 | Palette  | Matière:           | Bois      |                            |               |
| Dimensions:                  | 1200x800x1830 mm   |                    |           |                            |               |
| Poids:                       | 25.000 g   |                    |           |                            |               |

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

| Risques physiques - système de contrôle spécifique |         |                         |           |
|--|---------|-------------------------|-----------|
|  | Présent |                         | Remarques |
| Détecteur de métal:                                | Oui     |                         |           |
| Ferreux:   |         | Ø appareil de controle: |           |
| Non ferreux:                                       |         | Ø appareil de controle: |           |
| Inoxidable:  |         | Ø appareil de controle: |           |

|                          |          |                      |            |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| <b>Numéro d'article:</b> | 10156438 | <b>Mise à jour :</b> | 01.04.2021 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

**INFORMATION LÉGALE**

| Numérotage international des ingrédients                                   |            |           |
|--|------------|-----------|
| Type   | Nombre     | Remarques |
| Code CN (EU)   | 1901200000 |           |
| 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.

|               |  |
|---------------|--|
| Mise à jour : | 01.04.2021   |
| Changement:   | Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières) |