

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

**Ciabatta JNR blanche****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156440</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28813
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321288135
Autres	
Code EAN	5413321288135
Code CN (EU)	1905903000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

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

**DESCRIPTION DU PRODUIT****INFORMATIONS GÉNÉRALES**

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

**CONSIGNES D'UTILISATION**

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température: 22 °C
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température: 200 - 220 °C

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	90 g	80 - 130 g		
Hauteur:	47,5 mm	40 - 55 mm		
Longueur:	125 mm	115 - 135 mm		
Largeur:	82,5 mm	75 - 90 mm		
Forme:	Longue			

**INFORMATION SENSORIELLE**

Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair
Structure:	Typique		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; LEVAIN DE BLÉ; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); Levure; Antioxydant: Acide ascorbique.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Numéro d'article: 10156440

Mise à jour : 01.04.2021

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

Énergie:	1.045 kJ	(246 kcal)
Matières grasses:	0,9 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:	51,0 g	
dont sucres:	1,6 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,4028 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):	1.402,8 mg
Minéraux - Sodium:	561,0 mg
Eau:	24,8 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	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	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.

Numéro d'article: 10156440	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

**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 pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
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
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Levures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

**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 stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C
Remarques:	An upward fluctuation of 3°C is allowed during transport (89/108/EEC).

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	6,3 kg	Poids brut:	7 kg	Nombre de pièces:	70 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce	UD par palette:	28 Pce
UD par couche:	4 Pce	Poids brut:	221 kg	Hauteur totale de palette:	183 cm
Poids net:	176,4 kg				
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	LDPE		
Dimensions:	1040 mm				
Poids:	10 g				
Couleur:	Transparent				
<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>					
EAN:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	YYDDD
Remarques:	EAN Code: 5413321288135; Batch code: YYDDXXX				
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800x182 mm				
Poids:	25.000 g				

<b>Numéro d'article:</b> 10156440	<b>Mise à jour :</b> 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 5 mm	

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905903000	
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:	Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle, Information sur les allergènes