

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 25.06.2021

### Pistolet bruxellois

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10152383</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28749
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321287497
Autres	
Code EAN	5413321287497
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Petit pain surgelé et précuit.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	62 g	61 - 69 g		
Hauteur:	45 mm	40 - 50 mm		
Diamètre:	105 mm	100 - 110 mm		
Forme:	Rond			

#### INFORMATION SENSORIELLE

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

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Sel de mer; GLUTEN DE BLÉ; Antioxydant: Acide ascorbique.
---

Numéro d'article: 10152383

Mise à jour : 25.06.2021

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

Énergie:	996 kJ	(235 kcal)
Matières grasses:	0,9 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
Glucides:	48,0 g	
dont sucres:	1,0 g	
Protéines:	7,3 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2500 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	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, SÉSAME, LAIT / LACTOSE.

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.

Numéro d'article: 10152383

Mise à jour : 25.06.2021

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

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

**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:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution				
Poids net:	6,2 kg	Poids brut:	6,9 kg	Nombre de pièces: 100 Pce
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.