

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 20.07.2021

Sandwich

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156039
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	26864
Autres	
Code CN (EU)	1905907000
Code CN (EU)	19059070

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Sandwich, surgelé
--	-------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé

Produit de pain allongé surgelé, cuit et tendre.
Après une courte décongélation, le petit pain est prêt pour la consommation. Idéal pour la garniture salée ou sucrée.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Surgelé, - 18 °C, ne pas régeler les produits dégelés.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température:
Remarques:	15 - 25 °C Décongeler dans l'emballage fermé, à température ambiante.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	45 g	45 - 50 g	Mesure	
Hauteur:	47,5 mm	40 - 55 mm	Mesure	
Longueur:	135 mm	125 - 150 mm	Mesure	
Largeur:	75 mm	65 - 85 mm	Mesure	
Forme:	Long/ronde			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Goût beurre, Sucré	Odeur:	Odeur de beurre
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun doré
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Huiles végétales: Colza, Palme, Tournesol; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Sucre; Sel iodé (Sel; iodate de potasse); Dextrose; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Sucre inverti; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Lécithine de colza; GLUTEN DE BLÉ; Épaississant: Gomme de guar; LACTOSE; Protéines végétales (Pois; Pomme de terre); PROTÉINE DE LAIT; Colorant: Caroténoïdes; Arôme; Maltodextrine; Amidon de maïs; Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

Numéro d'article: 10156039

Mise à jour : 20.07.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.327 kJ	(314 kcal)
Matières grasses:	6,0 g	
dont acides gras saturés:	1,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,6 g	
Glucides:	55,0 g	
dont sucres:	6,9 g	
Fibres alimentaires:	2,5 g	
Protéines:	9,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2200 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):	1.220,0 mg
Minéraux - Sodium:	488,0 mg
Eau:	12,0 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	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	Oui	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)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
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: FRUITS À COQUE, SÉSAME, ŒUF, SOJA.

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

Numéro d'article: 10156039	Mise à jour : 20.07.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DURABILITÉ

Type: Huile de palme	Valeur: 100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 2-0599-15-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-845947		

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): Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: Non
Convient au régime vegan: Non	

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
Salmonella:	/ 25 g	0	0			ISO 6579:2002

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 stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net: 5,4 kg	Poids brut: 6 kg	Nombre de pièces: 120 Pce	
Palette			
Type de palette: Palette Euro	Couches: 6 Pce	UD par palette: 24 Pce	
UD par couche: 4 Pce	Poids brut: 169,29 kg	Hauteur totale de palette: 193 cm	
Poids net: 129,6 kg			
Emballage primaire			
Description: Film	Matière: LDPE		
Dimensions: 650 mm			
Poids: 26 g			
Couleur: Transparent			
Emballage secondaire			
Description: Boîte	Matière: Carton		
Dimensions: 596x396x297 mm			
Poids: 581 g			
Longueur (extérieur): 596 mm			
Largeur (extérieur): 396 mm			
Hauteur (extérieur): 297 mm			
Description: Étiquette	Matière: Papier		
Dimensions: 300x105 mm			
Poids: 3 g			
Code			
EAN: Oui	Date d'expiration: JJMMAA		
Remarques: EAN Code: 5413321268649			
Emballage tertiaire			
Description: Palette	Matière: Bois		
Dimensions: 1200x800x1930 mm			
Poids: 22.000 g			

Numéro d'article: 10156039 Mise à jour : 20.07.2021

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
Code CN (EU)	19059070	

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 : 20.07.2021
Changement: Déclaration des ingrédients