

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Petit pain empereur

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156450
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 28869
Autres	
Code EAN	5413321288692
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Petit pain empereur precuit, surgelé
---	--------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Pistolet précuit et surgelé.
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation.
Idéal pour être garni.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pologne
Condition physique:	Typique

CONSIGNES D'UTILISATION

Recette standard			
Pistolet précuit et surgelé. Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal pour être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 12 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	10 - 12 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	60 g	57 - 63 g		
Hauteur:	42 mm	37 - 47 mm		
Diamètre:	100 mm	95 - 105 mm		
Forme:	Rond			

INFORMATION SENSORIELLE

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

Numéro d'article: 10156450

Mise à jour : 01.04.2021

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*							
Farine de blé			70							
Eau			25							
Levure			2							
Sel			1							
Émulsifiant			< 1							
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e		< 1						
Antioxydant			< 1							
	Acide ascorbique	E 300		< 1						
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>> 10 %:</td> <td>Arrondi à 5 %</td> </tr> <tr> <td>> 1 % - < 10 %:</td> <td>Arrondi à 1 %</td> </tr> <tr> <td>< 1 %:</td> <td>< 1 %</td> </tr> </table>					> 10 %:	Arrondi à 5 %	> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %	< 1 %:	< 1 %
> 10 %:	Arrondi à 5 %									
> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %									
< 1 %:	< 1 %									
(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)										
(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)										

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Sel; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Antioxydant: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.047 kJ	(247 kcal)
Matières grasses:	1,0 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	50,0 g	
dont sucres:	1,7 g	
Fibres alimentaires:	2,4 g	
Protéines:	8,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2000 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):	1.200,0 mg
Minéraux - Sodium:	480,0 mg
Eau:	37,2 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	Non
Orge	Non	Oui	Non
Avoine	Non	Oui	Non
Épeautre	Non	Non	Non
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)	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	Oui	Oui
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, ŒUF, LAIT / LACTOSE, MOUTARDE.

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: PO - Pas durable 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.

Numéro d'article: 10156450

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

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

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., Congelé
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:	6,6 kg	Poids brut:	7,23 kg	Nombre de pièces: 110 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce	UD par palette: 28 Pce
UD par couche:	4 Pce	Poids brut:	227,44 kg	Hauteur totale de palette: 183 cm
Poids net:	184,8 kg			
Emballage primaire				
Description:	Enroulement	Matière:	HDPE	
Dimensions:	1020x840			
Poids:	21 g			
Couleur:	Transparent			
Emballage secondaire				
Description:	Boîte	Matière:	Carton	
Dimensions:	596x396x240 mm			
Poids:	614 g			
Longueur (extérieur):	596 mm			
Largeur (extérieur):	396 mm			
Hauteur (extérieur):	240 mm			
Code				
EAN:	Oui	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot: AAJJJXXXX
Remarques:	EAN Code: 5413321288692			
Emballage tertiaire				
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 contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

Numéro d'article: 10156450

Mise à jour : 01.04.2021

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: Information nutritionnelle, Information Microbiologique