

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

21.02.2022

Rustico Malt**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10184062
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	26919
Baker & Baker Global	10184062
Autres	
Code EAN	5413321269196
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain blanc multicérééal, précuit et surgelé.
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température: 20 - 23 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 12 min	Température: 180 - 190 °C
Cuisson (Four à sole):	Temps:	10 - 12 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	130 g	124 - 136 g		
Hauteur:	55 mm	45 - 65 mm		
Longueur:	215 mm	200 - 230 mm		
Largeur:	75 mm	65 - 85 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Sans saveur étrangères	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Avec des graines	Couleur:	Marron

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ(44%); FARINE DE SEIGLE(19%); Eau; Graines de millet(9,5%); Graines de lin brun; Levure; Sel; GLUTEN DE BLÉ; FARINE D'ORGE MALTÉE GRILLÉE(0,9%); LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ; Graines de tournesol; GRAINS DE SEIGLE CONCASSÉS; GRAINES D'ORGE; GRAINS D'AVOINE; LEVAIN DE SEIGLE ENTIER; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; FARINE D'ORGE MALTÉE(0,2%); GERMES DE BLÉ; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ(0,06%); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Dextrose.
--

Numéro d'article: 10184062

Mise à jour : 21.02.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.036 kJ	(245 kcal)
Matières grasses:	3,6 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
Glucides:	42,3 g	
dont sucres:	0,1 g	
Protéines:	8,3 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2000 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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	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)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
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	Oui
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, ŒUF, SÉSAME, MOUTARDE.			

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 DIÉTÉTIQUE

 Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
 Convient au régime vegan: Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

Numéro d'article: 10184062	Mise à jour : 21.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	300 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,900 kg	Poids brut:	4,236 kg
		Nombre de pièces:	30 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Ruban adhésif		
Description:	Etiquette	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.