

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 12.10.2020

Panini gris grillé

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10232036
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 29319
Autres	
Code EAN	5413321293191
Code ITF 14	05413321293191
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Panini à la farine de blé complet, grillé, surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain cuit, Surgelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pologne
-----------------	---------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 60 min

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	145 g	138 - 157 g		
Hauteur:	55 mm	45 - 65 mm		
Longueur:	270 mm	250 - 290 mm		
Largeur:	65 mm	55 - 75 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Surgelé			
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Crème
Remarques:	Forme cylindrique oblongue légèrement aplatie. Bandes diagonales cuites visibles. Partiellement coupé.		
Décongelé			
Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Brun doré
Structure:	Au sec		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine		70
	De blé entier	40
		30
Eau		20
Levure		5
Sucre		2
Sel		2
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique	E 300
		< 1

* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

Numéro d'article: 10232036

Mise à jour : 12.10.2020

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine: DE BLÉ ENTIER (40%), BLÉ; Eau; Levure; Sucre; Sel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.001 kJ	(237 kcal)
Matières grasses:	1,5 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,5 g	
Glucides:	45,0 g	
dont sucres:	2,6 g	
Fibres alimentaires:	5,3 g	
Protéines:	8,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9800 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):	980,0 mg
Minéraux - Sodium:	392,0 mg
Eau:	39,0 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)	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	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: ŒUF, 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: 10232036	Mise à jour : 12.10.2020
----------------------------	--------------------------

DURABILITÉ

Type: Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
---	---------	------------------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, œuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (œuf):	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:
Coliformes:	/ g	100				ISO 4832
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				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 stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	7,25 kg	Poids brut:	7,97 kg	Nombre de pièces:	50 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	6 Pce	UD par palette:	24 Pce
UD par couche:	4 Pce	Poids brut:	191,28 kg	Hauteur totale de palette:	180 cm
Poids net:	174 kg				
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Dimensions:	615x223 mm				
Poids:	31,8 g				
Couleur:	Bleu				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Carton couché		
Dimensions:	585x385x260 mm				
Poids:	680 g				
Couleur:	Gris				
Longueur (extérieur):	593 mm				
Largeur (extérieur):	393 mm				
Hauteur (extérieur):	275 mm				
Code					
		Code du lot:	JJMMAAAA		
Emballage tertiaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Dimensions:	110x276 mm				
Poids:	2 g				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800x144 mm				
Poids:	25.000 g				
Couleur:	Marron				

Numéro d'article: 10232036	Mise à jour : 12.10.2020
----------------------------	--------------------------

CONTAMINATION

	Niveau maximum légalement autorisé	Valeur maximale:	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Mycotoxines				
Deoxynivalenol (DON):	500 µg/Kg			
Zearalenone (ZEA):	50 µg/Kg			

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 2 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 2,5 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 :	12.10.2020
Changement:	Formulation