

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.01.2021

B&B Plain Bagel 44 X 85G

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10234810
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040016478
Baker & Baker BENELUX BV	01647
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501301
Autres	
Code EAN	4017040016478
Code CN (EU)	19059030

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Bagel, partiellement cuit et surgelé
--	--------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pain au blé rond avec un trou au milieu. Le bagel est de forme quasi circulaire et le trou est légèrement irrégulier. Le bagel est de couleur brun clair, La croûte est jaune pâle et a une texture légèrement irrégulière. L'odeur et le goût sont légèrement sucrés.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Congelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	15 - 30 min	
Remarques:	Décongeler le produit à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	2 min	Température: 180 - 200 °C
Remarques:	Cuire avec beaucoup de vapeur.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	85 g	80,5 - 96 g		
Hauteur:	38 mm	30 - 45 mm		
Diamètre:	113 mm	95 - 125 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Légèrement sucré	Odeur:	Frais
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Brun doré, Brillant, Jaune clair
Structure:	Irrégulière, Pores fins, Onctueux		

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*
Farine de blé			70
Eau			20
Huile de colza			3
Sucre			3
Gluten de blé			2
Levure			1
Sel			1
Farine de malt			1
	Blé		< 1
	Orge		< 1
Farine de soja			< 1
Émulsifiant			< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
	Lécithine de soja	E 322	< 1
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 %

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Huile de colza; Sucre; GLUTEN DE BLÉ; Levure; Sel; FARINE DE MALT (BLÉ; ORGE); FARINE DE SOJA; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, LÉCITHINE DE SOJA; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Energie:	1.300 kJ	(307 kcal)
Matières grasses:	4,0 g	
dont acides gras saturés:	0,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
Glucides:	57,0 g	
dont sucres:	5,5 g	
Fibres alimentaires:	2,5 g	
Protéines:	9,6 g	
Sel (Na x 2,5):	1,3700 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):	1.370,0 mg
Minéraux - Sodium:	550,0 mg
Eau:	25,5 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	Oui	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	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
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	Oui	Oui
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: SÉSAME, MOUTARDE, LUPIN, ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE.			

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 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: 10234810

Mise à jour : 08.01.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	2 000				ISO 21528-2
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				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:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Conseil de stockage:	Non emballé, Ambiante
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Conseil de stockage:	Emballé, Au frais
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,74 kg	Poids brut:	4,148 kg
		Nombre de pièces:	44 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce
UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	209 kg	Poids brut:	257,29 kg
		Hauteur totale de palette:	190 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PE
Nombre de pièces:	1 Pce		
Dimensions:	650 x 560 mm		
Poids:	18 g		
Couleur:	Bleu		
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Ondulé
Dimensions:	392 x 290 x 250 mm		
Poids:	390 g		
Couleur:	Blanc		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code du lot:	Oui
Autres codes:	Numéro de lot, LAJJJ		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	25 kg		
Couleur:	Marron		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	4,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	4,5 mm

Numéro d'article: 10234810	Mise à jour : 08.01.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059030	
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 :	08.01.2021
Changement:	Information Microbiologique