

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.10.2022

Rustico Pavé foncé

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10172876
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	26896
Baker & Baker Global	10172876
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321268960
Autres	
Code EAN	5413321268960
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	10 - 12 min	Température: 200 - 220 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 12 min	Température: 180 - 200 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	100 g			
Hauteur:	53 mm	47 - 59 mm		
Longueur:	110 mm	95 - 125 mm		
Largeur:	100 mm	90 - 110 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron

Numéro d'article: 10172876 Mise à jour : 10.10.2022

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		65
Eau		25
Farine de seigle		6
Farine d'orge maltée grillée		3
Fibre de blé		2
Levure		1
Sel iodé		< 1
Sel		< 1
Iodure de potassium		< 1
Huile de colza		< 1
Levain de seigle entier		< 1
Émulsifiant		< 1
Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e	< 1
Sel		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 1
Extrait de malt d'orge		< 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(63%); Eau; Farine de SEIGLE(6,0%); Farine d'ORGE maltée grillée(2,7%); Fibre de BLÉ(1,8%); Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Huile de colza; Levain de SEIGLE entier(0,3%); Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Sel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Extrait de malt d'ORGE.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.055 kJ	(249 kcal)
Matières grasses:	1,5 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,6 g	
Glucides:	48,6 g	
dont sucres:	1,2 g	
Fibres alimentaires:	5,5 g	
Protéines:	7,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,874 g	
Par portion (100 G)		
Énergie:	1.055 kJ	(249 kcal)
Matières grasses:	1,5 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,6 g	
Glucides:	48,6 g	
dont sucres:	1,2 g	
Fibres alimentaires:	5,5 g	
Protéines:	7,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,874 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):	865,1 mg
Minéraux - Sodium:	349,7 mg
Eau:	35,5 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	12 %
Matières grasses:	2 %
Acides gras saturés:	2 %
Glucides:	19 %
Sucres:	1 %
Protéines:	15 %
Sel:	15 %

Numéro d'article: 10172876	Mise à jour : 10.10.2022
----------------------------	--------------------------

Par portion (100 G)	ADULTES
Énergie:	12 %
Matières grasses:	2 %
Acides gras saturés:	2 %
Glucides:	19 %
Sucres:	1 %
Protéines:	15 %
Sel:	15 %

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	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	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	Oui	Oui
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 *	Oui	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: ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, LAIT / LACTOSE.			

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 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:	Non		

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article:	10172876	Mise à jour :	10.10.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

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 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10172876	Mise à jour :	10.10.2022
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,000 kg	Poids brut:	3,390 kg
		Nombre de pièces:	30 Pce
Palette			
Type de palette:	Euro palette en bois		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	168,00 kg	Poids brut:	215,74 kg
		UD par palette:	56 Pce
		Hauteur totale de palette:	185,80 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	16,2 g		
Couleur:	Bleu		
Largeur:	440 mm		
Hauteur:	740 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	370 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	394 mm		
Largeur (extérieur):	294 mm		
Hauteur (extérieur):	244 mm		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Quantité:	2,2250 G		
Poids:	2,22 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	1,69 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	148 mm		
Hauteur:	148 mm		
Code			
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
Code matière:	Oui		
EAN:	Oui		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	25.000 g		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	150 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	335 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	750 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2238 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Ruban		
Quantité:	12,3259 G		
Longueur:	600.000 mm		
Largeur:	165,1 mm		
Code			
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
Code matière:	Oui		
EAN:	Oui		

Numéro d'article: 10172876	Mise à jour : 10.10.2022
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Jet d'air comprimé dans le casier verrouillé		

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 :	10.10.2022
Changement:	Peut contenir des allergènes