

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 15.06.2023

### DEMI-BAGUETTE PRC BLANCHE LARGE

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10249166</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	29531
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321295317

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain précuit, surgelé
--	-----------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Produit de pain précuit, congelé. (extra large)

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	Belgique

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Recette standard</b>			
Après la décongélation et une courte période de cuisson, le pain est prêt pour la vente directe. Ces produits se prêtent bien à être garnis de fourrages sucrés et salés et/ou légumes.			
<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	30 min	
<b>Remarques:</b>	Décogeler à température ambiante.		
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	14 - 16 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	14 - 16 min	<b>Température:</b> 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	165 g	160 - 170 g		
<b>Longueur:</b>	280 mm	265 - 295 mm		
<b>Circonférence:</b>	210 mm	200 - 220 mm		
<b>Forme:</b>	Long			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Pain	<b>Odeur:</b>	Pain
<b>Aspect visuel:</b>	Forme régulière	<b>Couleur:</b>	Brun clair
<b>Structure:</b>	Typique		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; Levure; Sel iodé (Sel; Iodate de potassium); Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.
---

Numéro d'article: 10249166

Mise à jour : 15.06.2023

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.033 kJ	(244 kcal)
Matières grasses:	0,9 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
Glucides:	50,5 g	
dont sucres:	1,0 g	
Protéines:	7,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2700 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Non	Non
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	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: SOJA, LAIT / LACTOSE, 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.

**INFORMATION BIOLOGIQUE**

Biologique: Non

**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 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: 10249166

Mise à jour : 15.06.2023

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ISO 4833
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Levures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	6,6 kg	Poids brut:	7,2 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	2
		Nombre de pièces:	40 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Description:	Étiquette	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.