

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Mise à jour : 09.07.2024
Ciabatta JNR blanche		

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156440
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	28813
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321288135
Autres	
Code EAN	5413321288135
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT


Pain précuit Pain blanc précuit couvert de farine.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation				
Décongélation:	Temps:	30 min	Température:	22 °C
Remarques:	Décongeler à température ambiante.			
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température:	200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	90 g			
Hauteur:	47,5 mm	40 - 55 mm		
Longueur:	125 mm	115 - 135 mm		
Largeur:	82,5 mm	75 - 90 mm		
Forme:	Longue			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair
Structure:	Typique		

Numéro d'article:	10156440	Mise à jour :	09.07.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*									
Farine de blé (Blé)		70									
Eau		25									
Levain de blé (Blé)		2									
Sel iodé		1									
Sel											
Iodate de potassium											
Levure		< 1									
Antioxydant		< 1									
Acide ascorbique	E 300	< 1									
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: <table> <tr> <td>> 10 %:</td><td>Arrondi à 5 %</td><td>(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)</td></tr> <tr> <td>> 1 % - < 10 %:</td><td>Arrondi à 1 %</td><td>(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)</td></tr> <tr> <td>< 1 %:</td><td>< 1 %</td><td></td></tr> </table>			> 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 %	
> 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 (BLÉ); Eau; Levain de blé (BLÉ); Sel iodé (Sel; Iodate de potassium); Levure; Antioxydant: Acide ascorbique.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.035 kJ	(244 kcal)
Matières grasses:	0,9 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,5 g	
Glucides:	49 g	
dont sucres:	0,9 g	
Fibres alimentaires:	2,2 g	
Protéines:	8,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,4 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

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):	1.402,8 mg	
Minéraux - Sodium:	576,40 mg	
Eau:	25,7 g	

Numéro d'article: 10156440

Mise à jour : 09.07.2024

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	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	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
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° 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, 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.

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 végétarien (lait): Oui

Convient au régime végétarien (oeuf): Oui

Convient au régime vegan: Oui

Convient pour l'alimentation cœliaque: Non

Convient aux personnes intolérantes au lactose: Non

Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: Non

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
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				ISO 7932

Numéro d'article: 10156440

Mise à jour : 09.07.2024

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 365 Jrs
Température de stockage: Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage: Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)

Durée de conservation: 2 Jrs

Conditions de transport

Température de transport: -18 °C
Remarques: An upward fluctuation of 3°C is allowed during transport (89/108/EEC).

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 6,3 kg Poids brut: 6,9 kg Nombre de pièces: 70 Pce

Palette

Type de palette: Palette 1200 x 800 mm
UD par couche: 4 Pce Couches: 7 Pce UD par palette: 28 Pce
Poids net: 176,4 kg Poids brut: 221 kg Hauteur totale de palette: 183 cm

Emballage primaire

Description: Sac Matière: LDPE
Dimensions: 1040 mm
Poids: 10 g
Couleur: Transparent

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Carton
Dimensions: 596x396x237 mm
Poids: 587 g
Longueur (extérieur): 596 mm
Largeur (extérieur): 396 mm
Hauteur (extérieur): 237 mm

Description: Etiquette Matière: Papier
Dimensions: 300x105 mm
Poids: 3 g

Code

EAN: Oui Date d'expiration: JJ/MM/AAAA Code du lot: YYDDD

Remarques: EAN Code: 5413321288135; Batch code: YYDDXXX

Emballage tertiaire

Description: Palette Matière: Bois
Dimensions: 1200x800x182 mm
Poids: 25.000 g

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent	Remarques
Détecteur de métal:	Oui	
Ferreux:	Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:	Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:	Ø appareil de contrôle: 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 : 09.07.2024
Changement: Dimensions du produit, Déclaration des ingrédients, Formulation, Information Sur L'Emballage, Information nutritionnelle