

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

12.05.2022

Rustico Pavé**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10149376
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	26879
Baker & Baker Global	10149376
Baker & Baker FRANCE SARL	26879
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321268793
Autres	
Code EAN	5413321268793
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Viennoiserie
Pays d'origine:	Belgique

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	95 - 105 g		
Hauteur:	55 mm	45 - 65 mm		
Longueur:	110 mm	95 - 125 mm		
Largeur:	100 mm	90 - 110 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair, Taches de couleur brun clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ(64%); Eau; Farine de SEIGLE(6,0%); Farine de malt d'ORGE(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.

Numéro d'article: 10149376

Mise à jour : 12.05.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.074 kJ	(254 kcal)
Matières grasses:	1,5 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
Glucides:	49,5 g	
dont sucres:	1,4 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,880 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	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	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: ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, LAIT / LACTOSE, LUPIN.			

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 vegan: Non

Numéro d'article: 10149376

Mise à jour : 12.05.2022

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

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	3,000 kg	Poids brut:	3,389 kg	Nombre de pièces: 30 Pce
Emballage primaire				
Description:	Sac	Matière:	HDPE	
Emballage secondaire				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP	
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.