

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

01.04.2021

Mini Assortiment Petit Pains (blanc&gris)

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10151702
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 28897
Autres	
Code EAN	5413321288975
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Piccolos blanc et gris, précuit, surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit

Assrtiment de petits pains mini surgelé et pré-cuit, (blanc et gris).

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pologne
------------------------	---------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal à être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	8 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	8 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	35 g	32 - 38 g		
Longueur:	80 mm	70 - 90 mm		
Circonférence:	175 mm	165 - 185 mm		
Forme:	Oblongue			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Forme régulière	Couleur:	Brun clair
Structure:	Fin		

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*
PETIT PAIN BLANC			
	Farine de blé		40
	Eau		9
	Levure		1
	Sel		< 1
	Correcteur d'acidité		< 1
		Carbonates de sodium	E 500
		Citrates de potassium	E 332
			< 1
	Antioxydant		< 1
		Acide ascorbique	E 300
			< 1
	Extrait de malt d'orge		< 1
PETIT PAIN GRIS			
	Farine de blé		35
	Eau		10
	Son de blé		3
	Levure		1
	Sel		< 1
	Correcteur d'acidité		< 1
		Carbonates de sodium	E 500
		Citrates de potassium	E 332
			< 1
	Antioxydant		< 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

PETIT PAIN BLANC: FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Sel; Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium, Citrates de potassium; Antioxydant: Acide ascorbique; EXTRAIT DE MALT D'ORGE. PETIT PAIN GRIS: FARINE DE BLÉ; Eau; SON DE BLÉ; Levure; Sel; Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium, Citrates de potassium; Antioxydant: Acide ascorbique; EXTRAIT DE MALT D'ORGE.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.073 kJ	(253 kcal)
Matières grasses:	1,1 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g	
Glucides:	51,0 g	
dont sucres:	1,7 g	
Fibres alimentaires:	3,5 g	
Protéines:	8,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,4000 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):	1.400,0 mg	
Minéraux - Sodium:	560,0 mg	
Eau:	34,6 g	

Numéro d'article: 10151702 Mise à jour : 01.04.2021

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	Non	Non
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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	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	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	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	Non	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, SOJA, LAIT / LACTOSE, ŒUF.

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 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.

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	500				ISO 21528-2
Moisissures:	/ g	500				ISO 7954
Levures:	/ g	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579

Numéro d'article: 10151702	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

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:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Congelé
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	1,75 kg	Poids brut:	2,09 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	1
Remarques:	1 incision		
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce
UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	98 kg	Poids brut:	144,8 kg
		Hauteur totale de palette:	183 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	LDPE
Nombre de pièces:	2 Pce		
Dimensions:	405x385 mm		
Poids:	20 g		
Couleur:	Transparent		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	397x297x240 mm		
Poids:	305 g		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JMMMAA
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui
Autres codes:	Code-barres, Nom d'article, Poids, Rapport entre les ingrédients		
Remarques:	EAN-code: 5413321288975		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x145 mm		
Poids:	22.000 g		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

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 :	01.04.2021
Changement:	Information nutritionnelle