

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 21.03.2022

**Carré blanc****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10152458</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 24203
Autres	
Code EAN	5410003242034
Code CN (EU)	1905903000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

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

**DESCRIPTION DU PRODUIT****INFORMATIONS GÉNÉRALES**

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

**CONSIGNES D'UTILISATION**

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

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	100 g	93 - 107 g		
Hauteur:	50 mm	45 - 55 mm		
Longueur:	130 mm	120 - 140 mm		
Largeur:	78 mm	73 - 83 mm		
Forme:	Rectangulaire			

**INFORMATION SENSORIELLE**

Goût:	Comme référence	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		75
Eau		20
Graisse de palme		2
Sel iodé		1
Sel		1
Iodure de potassium		< 1
Levure		1
Gluten de blé		< 1
Huile de colza		< 1
Émulsifiant		< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 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(73%); Eau; Graisse de palme; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Levure; GLUTEN DE BLÉ; Huile de colza; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.142 kJ	(270 kcal)
Matières grasses:	3,1 g	
dont acides gras saturés:	1,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	50,6 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	8,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,140 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):	1.134,6 mg
Minéraux - Sodium:	456,2 mg
Eau:	33,8 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	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI, SÉSAME, MOUTARDE, LUPIN, 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:	Oui
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	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.

**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

<b>Numéro d'article:</b>	10152458	<b>Mise à jour :</b>	21.03.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

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

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	365 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	-18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C., Consommer rapidement après ouverture.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	1 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	< 20 °C
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	-18 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10152458	<b>Mise à jour :</b> 21.03.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
<b>Poids net:</b>	3,000 kg	<b>Poids brut:</b>	3,390 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	30 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>UD par palette:</b>	56 Pce
<b>Poids net:</b>	168,00 kg	<b>Poids brut:</b>	215,74 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	185,80 cm
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	16,2 g				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Largeur:</b>	440 mm				
<b>Hauteur:</b>	740 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	370 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	244 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	2,2254 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,69 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	148 mm				
<b>Hauteur:</b>	148 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui		
<b>EAN:</b>	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	25.000 g				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	335 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	1.150 mm				
<b>Largeur:</b>	750 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,2240 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	0,7 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				
<b>Description:</b>	Ruban				
<b>Quantité:</b>	12,3278 G				
<b>Longueur:</b>	600.000 mm				
<b>Largeur:</b>	165,1 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui		
<b>EAN:</b>	Oui				

<b>Numéro d'article:</b> 10152458	<b>Mise à jour :</b> 21.03.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui	<b>Maille:</b> 4 mm	
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Non		
<b>Méthode de rejet:</b>	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.

<b>Mise à jour :</b>	21.03.2022
<b>Changement:</b>	Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle, Information Légale, Peut contenir des allergènes