

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Focaccia naturel**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10153681
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	6005
Autres	
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Produit de boulangerie avec de l'huile d'olive extra vierge et le saindoux, précuit et surgelés

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain précuit, Surgelé

Focaccia: Italiens produit de boulangerie avec de l'huile d'olive extra vierge et le saindoux, partiellement cuite et surgelés.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Italie **Continent d'origine:** Europe

CONSIGNES D'UTILISATION**Conseil général**

La Focaccia peut être rempli avec garnitures salées.

Instructions de préparation

Décongélation: **Temps:** 10 min
Remarques: Décongeler à température ambiante.
Cuisson (Four traditionnel): **Temps:** 3 - 5 min **Température:** 200 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	450 g	400 - 500 g		
Hauteur:	33 mm	30 - 35 mm		
Longueur:	370 mm	350 - 4000 mm		
Largeur:	185 mm	170 - 200 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Pain **Odeur:** Typique, L'huile d'olive
Aspect visuel: Congelé, Moux **Couleur:** Doré, Crème, Blanc
Structure: Mie homogène, Mou
Remarques: Couleur: la croûte soit dorée. La mie est blanc crémeux.
Remarques: Aspect visuel: la surface a des coupes en petits caractères.

Numéro d'article: 10153681

Mise à jour : 01.04.2021

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
farine de blé douce type 0			55	
Eau			30	
Huile d'olive extra vierge			6	
Saindoux			4	
Sel			2	
Levure			1	
Dextrose			< 1	
Farine de froment maltée			< 1	
Extrait de malt d'orge			< 1	
Sucre			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
Correcteur d'acidité			< 1	
	Acide citrique	E 330		< 1
Antioxydant			< 1	
	Alpha-tocophérol	E 307		< 1
Conservateur			< 1	
	Sorbate de potassium	E 202		< 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 DOUCE TYPE 0; Eau; Huile d'olive extra vierge (5,5%); Saindoux (3,5%); Sel; Levure; Dextrose; FARINE DE FROMENT MALTÉE; EXTRAIT DE MALT D'ORGE; Sucre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Antioxydant: Alpha-tocophérol; Conservateur: Sorbate de potassium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.332 kJ	(317 kcal)
Matières grasses:	10,0 g	
dont acides gras saturés:	2,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,5 g	
Glucides:	47,9 g	
dont sucres:	1,1 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	7,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,9000 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
Cholestérol:	32,0 ppm
Sel (NaCl):	1.900,0 mg
Minéraux - Sodium:	760,0 mg
Eau:	31,0 g

Numéro d'article: 10153681

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	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
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	Non	Non
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	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: LAIT / LACTOSE, SOJA, 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: PO - Pas durable Valeur: Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneurs				
Teneur en eau:	25,20 %			Karl Fischer

Numéro d'article: 10153681

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000	500			ISO 4833
E. coli:	/ g	10	0			ISO 18866 (IDF 170-2)
Moisissures:	/ g	500	10			ISO 21527-2
Levures:	/ g	500	10			ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g					
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				§64 LFGB

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	4,05 kg	Poids brut:	4,49 kg	Nombre de pièces: 9 Pce
Palette				
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette: 64 Pce
Poids net:	259,2 kg	Poids brut:	313 kg	Hauteur totale de palette: 188,1 cm
Emballage primaire				
Description:	Film rétractable	Matière:	LDPE	
Poids:	4 g			
Couleur:	Transparent			
Emballage secondaire				
Description:	Boîte	Matière:	Carton	
Dimensions:	290 x 391 x 217 mm			
Poids:	450 g			
Code				
		Code du lot:	Numéro de lot	
Emballage tertiaire				
Description:	Palette	Matière:	Bois	
Dimensions:	1200 x 800 x 150mm			
Poids:	25.000 g			
Description:	Feuille extensible	Matière:	Plastique	
Description:	Étiquette	Matière:	Papier	

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,8 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	

Numéro d'article: 10153681

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION LÉGALE**Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905908000	
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: Déclaration des ingrédients