

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 20.07.2021

Baguette PRC blanche**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156166
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23309
Autres	
Code EAN	5413321233098
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Baguette blanche précuit, surgelée
--	------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Recette standard			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongeler à la température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	14 - 16 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 - 16 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	400 g	390 - 410 g		
Longueur:	580 mm	565 - 595 mm		
Circonférence:	205 mm	195 - 215 mm		
Forme:	Long			

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

Numéro d'article: 10156166

Mise à jour : 20.07.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.013 kJ	(239 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:	49,0 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	7,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2400 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):	1.240,0 mg
Minéraux - Sodium:	496,0 mg
Eau:	27,0 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	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	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	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	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: SOJA, LAIT / LACTOSE, 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.

Numéro d'article: 10156166	Mise à jour : 20.07.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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	10 000				ISO 4833
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Levures:	/ g	1 000				ISO 21527-2

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
Remarques:	an upward fluctuation of 3°C is allowed during transport (89/108/EEC).

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	7,2 kg	Poids brut:	7,9 kg
		Nombre de pièces:	18 Pce
Palette			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	201,6 kg	Poids brut:	243,2 kg
		UD par palette:	28 Pce
		Hauteur totale de palette:	186 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	750x580 mm		
Poids:	27 g		
Couleur:	Transparent		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	598x398x244 mm		
Poids:	695 g		
Longueur (extérieur):	598 mm		
Largeur (extérieur):	398 mm		
Hauteur (extérieur):	244 mm		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Dimensions:	300x105 mm		
Poids:	3 g		
Code			
		Date d'expiration:	JJMMAAAA
EAN:	Oui		
Remarques:	EAN Code: 5413321233098		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x150 mm		
Poids:	22.000 g		

Numéro d'article: 10156166	Mise à jour : 20.07.2021
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 :	20.07.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients