FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu



dedicated to delight

Mise à jour : 15.10.2024

Boule aux noix et aux fruits

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article		
Baker & Baker numéro d'article	10156451	
Société	Code article	
Baker & Baker BENELUX BV Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH Baker & Baker FRANCE SARL	23342 8712398033424 23342	
Autres		
Code EAN Code CN (EU)	8712398033424 1905907000	

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Pain de blé blanc aux fruits et noix, précuit et surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation.

Idéal pour être garni.

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 30 min Cuisson (Four à convection): Temps: 6 - 8 min

Température: 180 - 200 °C Cuisson (Four traditionnel): Temps: 6 - 8 min Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	129 g	124 - 134 g		
Hauteur:	54 mm	46 - 62 mm		
Diamètre:	117 mm	110 - 124 mm		
Forme:	Ronde			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Légèrement sucré Odeur: Odeur typique de pâtisserie Aspect visuel: Congelé Couleur: Brun clair, Multicolore



Boule aux noix et aux fruits

Numéro d'article: 10156451 Mise à jour : 15.10.2024

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ)(55%); Eau; Graines de citrouille(12%); Abricot(2,4%); Ananas(2,0%); Sucre; Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); NOISETTES(0,6%); Gluten de blé (BLÉ)(0,4%); Dextrose; Émulsifiant: Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Farine de riz; Farine de soja (SOJA); Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Conservateur: Dioxyde de soufre (SULFITE), Disulfite de sodium (SULFITE).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.193 kJ	(283 kcal)
Matières grasses:	6,6 g	
dont acides gras saturés:	1,3 g	
Glucides:	45 g	
dont sucres:	5,5 g	
Fibres alimentaires:	2,6 g	
Protéines:	9,6 g	
Sel (Na x 2,5):	1,067 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	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	Oui	Oui	Oui				
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui				
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui				
Amande	Non	Oui	Oui				
Noisette	Oui	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	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	128 PPM *	Oui	Oui				
mg/l							
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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, AUTRES FRUITS À COQUES

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: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne Segregation d'approvisionnement:

Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.

RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149



Boule aux noix et aux fruits

 Numéro d'article:
 10156451
 Mise à jour :
 15.10.2024

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui Convient au régime vegan: Non

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: 365 Jrs

Température de stockage: Congelé: < -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: Ambiante: 15 - 25 °C

Conditions de transport

Température de transport: -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distributio	n				
Poids net:	3,23 kg	Poids brut:	3,602 kg	Nombre de pièces:	25 Pce
Emballage primaire)				
Description:	Sac		Matière:	HDPE	
Emballage seconda	ire				
Description:	Boîte		Matière:	Ondulé	
Description:	Ruban ad	lhésif	Matière:	ВОРР	
Description:	Etiquette		Matière:	Papier	
Description:	Etiquette		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.

Imprimé le: 15.10.2024 Page 3 de 3 SAP ID: 001000117602