

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 26.06.2018

B&B 6 Originals Grains Hot Dog Bun

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article **10231711**

Société Code article

CSM DEUTSCHLAND GMBH 4017040023629

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pain pour hot dog, parsemé de graines de seigle entières, cuit, pré-découpé et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pain pour hot dog, parsemé de graines de seigle entières, cuit, pré-découpé et surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Décongeler les pains à température ambiante pendant 2-3 heures jusqu'à ce que l'humidité ait été absorbée. Peut être utilisé tel quel ou légèrement réchauffé.

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 120 - 180 min Température: 15 - 22 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	72 - 83 g		
Hauteur:	35 mm	30 - 40 mm	Mesure	
Longueur:	180 mm	170 - 190 mm	Mesure	
Largeur:	55 mm	50 - 60 mm	Mesure	

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Graines, Légèrement sucré	Odeur:	Typique, Graines, Notes de levure
Aspect visuel:	Typique, Moux	Couleur:	Marron
Structure:	Mou		
Couleur haut	Brun foncé		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graines de tournesol; Sucre; FARINES DE CÉRÉALES ANCIENNES (11%) (FARINE D'ÉPEAUTRE; FARINE DE SEIGLE PÉRENNE; ENGRAIN; BLÉ AMIDONNIER; FISSER IMPERIAL ORGE; FROMENT KHORASAN; EPEAUTRE BAULAENDER); Levure; GRAINS DE SEIGLE ENTIERS CONCASSÉS; Huile de colza; LEVAIN (LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER; LEVAIN COMPLÈTE SÉCHÉ); Sel; GLUTEN DE BLÉ; FARINE D'AVOINE ENTIER PRÉGÉLATINISÉ; Épaississant: Gomme de guar (E 412); FARINE D'AVOINE; MALT D'ORGE; ORGE; FARINE MALTÉE GRILLÉ (ORGE; BLÉ); FARINE DE GERMES DE BLÉ; HUILE DE SÉSAME, GRILLÉ; Dextrose; Epices; Maltodextrine; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique (E 300); FARINE DE SEIGLE.

Numéro d'article: 10231711 Mise à jour : 26.06.2018

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.334 kJ	(317 kcal)
Matières grasses:	8,1 g	
dont acides gras saturés:	0,9 g	
Glucides:	48,1 g	
dont sucres:	7,3 g	
Protéines:	10,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0750 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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Oui	Oui	Oui
Kamut	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	Non	Non
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	Oui	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Oui
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.

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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non

DURABILITÉ

Type: Pas d'huile de palme et de palmiste Valeur: Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10231711	Mise à jour : 26.06.2018
----------------------------	--------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649, L 01.00-3, mod
Moisissures:	/ g	100	10			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			§64 LFGB, L 00.00-33, mod
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			§64 LFGB L 00.00-55
Listeria monocytogenes:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-32
Salmonella:	/25 g	100				§35 LMBG L 00.00-20

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., Conserver dans l'emballage fermé.
Remarques:	A -18°C, à consommer de préférence avant: Voir l'empreinte.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,70 kg	Poids brut:	3,110 kg
Remarques:	3 x 12 = 36	Nombre de pièces:	36 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	LDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton couché
Description:	Étiquette	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.