

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 04.03.2021

B&B Kraftkorn Malzbagel

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10234832
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	Code article 4017040016621
Autres	
Code EAN	4017040016621
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Bagel avec malt d'orge et graines, décoré de semoule de maïs et de flocons d'avoine, partiellement cuit et surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Un petit pain au blé avec un trou au milieu. Le bagel est rond et le trou est légèrement irrégulier. Le bagel est de couleur brune. La croûte est décorée avec de la semoule de maïs et des flocons d'avoine. La mie est brune, de texture fine et irrégulière avec différentes graines. L'odeur et le goût rappellent le malt et les graines.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	15 - 30 min	
Remarques:	Décongeler le produit à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	2 min	Température: 180 - 200 °C
Remarques:	Cuire avec beaucoup de vapeur.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	100 g	95 - 111 g		
Hauteur:	38 mm	30 - 45 mm	Mesure	
Diamètre:	113 mm	100 - 125 mm	Mesure	Trou: 30 mm (minimum: 20 mm, maximum: 40 mm)

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Malt, Graines, Aromatique	Odeur:	Malt, Graines, Aromatique
Aspect visuel:	Avec des graines	Couleur:	Marron, Typique
Structure:	Mou, Graines		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; FARINE D'ORGE MALTÉE GRILLÉE (4,8%); Huile de colza; FLOCONS D'AVOINE (2,5%); Graines de tournesol (2,4%); GRAINS DE LUPIN (2,3%); Sirop de glucose déshydraté; Graines de lin brun (1%); Graines de lin jaune (1%); FARINE DE BLÉ MALTÉ; Semoule de maïs (1%); Sel de mer; FIBRE DE BLÉ; Levure; Dextrose; GLUTEN DE BLÉ; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Antiagglomérant: Carbonate de calcium; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.
--

Numéro d'article: 10234832

Mise à jour : 04.03.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.342 kJ	(319 kcal)
Matières grasses:	7,7 g	
dont acides gras saturés:	1,2 g	
Glucides:	49,0 g	
dont sucres:	3,3 g	
Protéines:	11,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8600 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	Non	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	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	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
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	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 *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Oui	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.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir des traces de: ŒUF, FRUITS À COQUE, SÉSAME, MOUTARDE, LAIT / LACTOSE, SOJA.			

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

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): 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.

Numéro d'article: 10234832

Mise à jour : 04.03.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	2 000				ISO 21528-2
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				ISO 11290-1

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, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Conseil de stockage:	Non emballé, Ambiante
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Conseil de stockage:	Emballé, Au frais
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,4 kg	Poids brut:	4,8 kg
		Nombre de pièces:	44 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PE
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Ondulé

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.