

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 04.03.2021

B&B Sprossen Bagel

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10235487
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	Code article 4017040017178
Autres	
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Bagel avec germes de haricots mungo séchés décorés avec de la semoule de maïs, partiellement cuits et surgelés.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Un pain au blé avec un trou au milieu; Le bagel est régulièrement rond et le trou est légèrement irrégulier. Germes de haricots mungo séchés dans le bagel et décoration avec de la semoule de maïs.

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	95 - 125 mm	Mesure	Trou: 30 mm (minimum: 20 mm, maximum: 40 mm)

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Graines	Odeur:	Aromatique, Graines
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Brun doré
Structure:	Mou, Graines		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Jeunes pousses de haricot mungo, séché (2,5%); Graines de tournesol (2%); Graines de lin jaune (2%); Huile de colza; Sucre; Graines de lin brun (1,7%); Semoule de maïs (1,7%); Sel; FARINE DE MALT (BLÉ; ORGE); FARINE DE SOJA; GLUTEN DE BLÉ; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, LÉCITHINE DE SOJA; Dextrose; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

Numéro d'article: 10235487

Mise à jour : 04.03.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.324 kJ	(313 kcal)
Matières grasses:	5,0 g	
dont acides gras saturés:	0,5 g	
Glucides:	56,0 g	
dont sucres:	5,2 g	
Protéines:	9,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,5000 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	Oui	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	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
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	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	Non	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: FRUITS À COQUE, ŒUF, MOUTARDE, SÉSAME, LAIT / LACTOSE, LUPIN.			

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 DIÉTÉTIQUE

 Convient au régime végétarien (lait, œuf): 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: 10235487

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.