

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Mise à jour : 27.03.2021
B&B 6 Originals Grains Burger Bun		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10231710
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	02361
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023612
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2361
Baker & Baker Global	10231710
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141202
Baker & Baker FRANCE SARL	2361
Autres	
Code EAN	4017040023612
Code ITF 14	04017040023612
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain round pour hamburger parsemés de graines de seigle entières, cuit, prédécoupé et surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pain round pour hamburger parsemés de graines de seigle entières, cuit, prédécoupé 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 toasté du côté de la découpe.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	120 - 180 min	Température: 15 - 22 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	100 g	98 - 108 g		
Hauteur:	40 mm	37 - 43 mm	Mesure	
Longueur:	120 mm	110 - 130 mm	Mesure	
Diamètre:	125 mm			

INFORMATION SENSORIELLE

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

Numéro d'article: 10231710

Mise à jour : 27.03.2021

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graines de tournesol; Sucre; FARINES DE CÉRÉALES ANCIENNES (11%) (FARINE DE BLÉ D'ÉPEAUTRE; FARINE DE SEIGLE PÉRENNE; ENGRAIN (BLÉ); BLÉ AMIDONNIER; FISSE IMPERIAL ORGE; FROMENT KHORASAN; BLÉ D'ÉPAUTRE VERT); Levure; Huile de colza; GRAINS DE SEIGLE ENTIERS CONCASSÉS; GLUTEN DE BLÉ; LEVAIN (LEVAIN SÉCHÉ DE BLÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER; AMIDONNIER COMPLÈTE SÉCHÉ); Sel; FARINE D'AVOINE ENTIER PRÉGÉLATINISÉ; Épaississant: Gomme de guar; 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; FARINE DE SEIGLE.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.267 kJ	(301 kcal)
Matières grasses:	7,3 g	
dont acides gras saturés:	0,8 g	
Glucides:	45,2 g	
dont sucres:	6,4 g	
Protéines:	11,3 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° 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
Froment khorasan	Oui	Oui	Oui
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° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiquetée.			
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.

DURABILITÉ

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

Numéro d'article: 10231710

Mise à jour : 27.03.2021

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.

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
Salmonella:	/ 25 g	Non				\$35 LMBG L 00.00-20
		délectable				
Listeria monocytogenes:	/ g	100				\$64 LFGB L 00.00-32

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.
Remarques:	A -18°C, à consommer de préférence avant: Voir l'empreinte.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	4 Jrs
Conseil de stockage:	Stocker dans un endroit frais et sec avec l'emballage fermé. (Température : 20°C ; Humidité : 75%)
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,40 kg	Poids brut:	2,764 kg
Remarques:	4 x 6 = 24	Nombre de pièces:	24 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	OPP
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.