

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 11.10.2022

B&B Laugenbrezel rempli de beurre

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10083602
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892911
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89291
Baker & Baker BENELUX BV	89291
RU	89291K
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141210
CN	S12000027
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501357
Baker & Baker Global	10083602
Autres	
Code EAN	4017040892911
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâtisserie à base de farine de blé, saumurée et fourrée au beurre, surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Bretzel saumuré, cuit et surgelé. Forme traditionnelle, le côté le plus épais est fourré de beurre salé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
-----------------	-----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 - 90 min	Température: 25 °C
Remarques:	Décongeler à température ambiante pendant 60 min.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	95 g	89 - 101 g	Mesure	
Poids fourrage/garniture:	12 g	10 - 14 g		
Hauteur:	40 mm	30 - 50 mm	Mesure	
Longueur:	155 mm	145 - 170 mm	Mesure	
Largeur:	135 mm	125 - 155 mm	Mesure	

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Légèrement salé, Beurre	Odeur:	Alcalin, Tendre, Légèrement salé
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair, Brun moyen

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ (65%); Eau; BEURRE salé (12%) (BEURRE; Sel); Huile de colza; Levure; Sel; Farine de malt (BLÉ; ORGE); Gluten de BLÉ; Sucre; Stabilisant: Gomme de guar; Correcteur d'acidité: Hydroxide de sodium.
--

Numéro d'article: 10083602 Mise à jour : 11.10.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.483 kJ	(354 kcal)
Matières grasses:	16,0 g	
dont acides gras saturés:	10,1 g	
Glucides:	43,0 g	
dont sucres:	4,5 g	
Protéines:	8,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,8300 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	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	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 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: SÉSAME.

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: Non

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneurs				
Teneur en eau:				Calculé, 28,3g/100g

Numéro d'article: 10083602

Mise à jour : 11.10.2022

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ISO 4833, Für die GKZ gilt folgendes: Kommt es zur Überschreitung des Wertes werden drei Nachmuster gezogen und analysiert. Es erfolgt keine automatische Rücksendung, sondern es wird im Einzelfall entschieden (Zuständigkeit Bake Mark, z. B. anderweitige Verwendung oder ähnliches).
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 7402
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 7954
Levures:	/ g	1 000				ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non détectable				ISO 11290-1

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	450 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Conseil de stockage:	Ambiante, Decongelé, ne pas recongeler.
Remarques:	Si le produit ne peut pas être consommé peu de temps après sa préparation, il est recommandé de le réfrigérer pour maintenir sa fraîcheur et sa sécurité.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	1,9 kg	Poids brut:	2,24 kg
Remarques:	2 sacs, chacun contenant 10 pièces		Nombre de pièces: 20 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Enveloppe	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.