

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.