

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

31.01.2022

## Parisette de Sils

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

#### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

**10163534**

#### Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

#### Code article

8226

#### Autres

Code EAN

7640108380449

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Produit à la saumure, cuit et surgelé

### DESCRIPTION DU PRODUIT

The logo for Margo, featuring the word "margo" in a bold, lowercase, sans-serif font. Above the letter 'o' is a stylized orange and white graphic resembling a slice of bread or a piece of dough.



Produits de boulangerie, Congelé

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Liechtenstein

### CONSIGNES D'UTILISATION

#### Application

Sortir la quantité de pain parisien désirée du carton et laisser décongeler pendant 30-45 min. Conseil: afin de rendre la croûte plus croustillante, on peut passer les bretzels à la saumure dans le four à env. 210°C pendant 1 min.

### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	100 g			
Hauteur:				
Longueur:				
Largeur:				
Volume spécifique:				

### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Typique

Odeur:

Typique

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; Correcteur d'acidité: Hydroxide de sodium; Huile de colza; Sel iodé; Levure; Poudre de LAIT écrémé; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Dextrose; ŒUF entier de poules élevées en plein air en poudre; Farine de malt (BLÉ, ORGE); Gluten de BLÉ; BEURRE.

Numéro d'article: 10163534      Mise à jour : 31.01.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.203 kJ	(287 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	2,9 g	
dont acides gras saturés:	0,4 g	
<b>Glucides:</b>	55,8 g	
dont sucres:	2,0 g	
<b>Protéines:</b>	8,7 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	1,8000 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Non	Oui	Oui
<b>Orge</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Avoine</b>	Non	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Oui	Oui
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Non
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Amande</b>	Non	Non	Oui
<b>Noisette</b>	Non	Non	Oui
<b>Noix</b>	Non	Non	Oui
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Non	Non
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Non	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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 étiqueté.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: .

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

**INFORMATION OGM**

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b>	Pas d'huile de palme et de palmiste	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
--------------	-------------------------------------	----------------	---

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Oui
<b>Convient au régime vegan:</b>	Non

Numéro d'article: 10163534      Mise à jour : 31.01.2022

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	100				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	120 Jrs
Température de stockage:	-22 - -18 °C
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température
Conseil de stockage:	Ambiante
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	5,0 kg	Poids brut:	5,6 kg
		Nombre de pièces:	50 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	Plastique
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché

**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.