

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 16.02.2023

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10204260**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 1686

Autres

Code EAN 4017040016867

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâte au sel de mer et au poivre noir pour la décoration des produits de panification

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 18463
Pâte aromatisée au sel de mer et au poivre noir pour la décoration des produits de panification.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Pâte
Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Prêt à l'emploi
Pour un usage professionnel uniquement.
Bien mélanger avant l'utilisation. A poser sur les pièces de pâte avant la cuisson.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Salé, Poivré, Sans saveur étrangères **Odeur:** Sel, Poivré, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel: Pâte, Avec les petits points **Couleur:** Gris
Structure: Fluide, Visqueux, Liquide huileux

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huile de colza; Sel de mer(10 %); Graisse de palme; Poivre noir(6 %); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique, L-cystéine; Correcteur d'acidité: Diphosphates.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.998 kJ	(728 kcal)
Matières grasses:	78,3 g	
dont acides gras saturés:	11,1 g	
Glucides:	2,3 g	
dont sucres:	0,0 g	
Protéines:	0,6 g	
Sel (Na x 2,5):	11,4800 g	

Numéro d'article: 10204260

Mise à jour :

16.02.2023

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	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
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	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Non	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
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	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
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: GLUTEN.

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

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: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-816623

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): 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	1 000 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013
E. coli:		10				ISO 4831:2006-08
Moisissures:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07
Levures:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07
Bacillus cereus:	/ g	500				DIN EN ISO 7932:2005-03
Staphylococcus aureus:	/ g	500				DIN EN ISO 6888-1:2003-12
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually

Numéro d'article: 10204260

Mise à jour :

16.02.2023

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**Conditions de stockage**

Date de durabilité minimale: 364 Jrs
Température de stockage: 16 - 20 °C
Conseil de stockage: À conserver dans un endroit frais et sec.

Conditions de transport

Température de transport: < 20 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**Unité de distribution**

Poids net: 5,000 kg Poids brut: 5,218 kg Nombre de pièces: 1 Pce

Emballage primaire

Description: Seau Matière: PP

Description: Film Matière: PET, Copolymère de polypropylène (PPC)

Emballage secondaire

Description: Couvercle Matière: PP

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.