

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 31.03.2023

Triangle de Sils

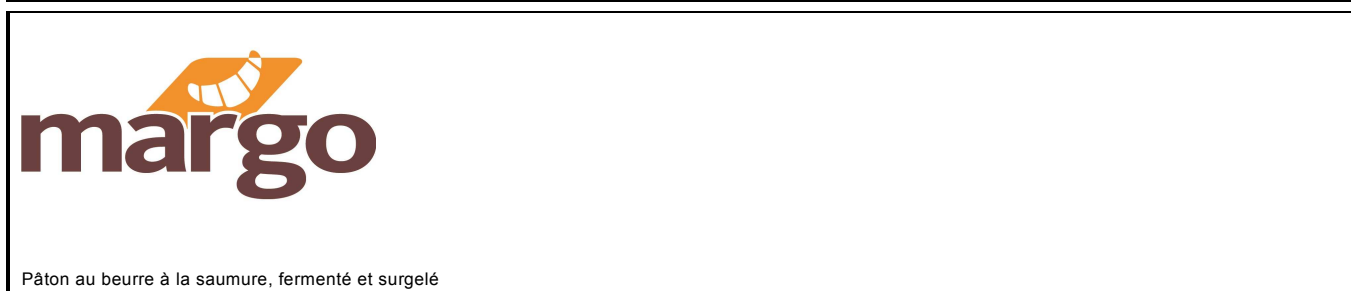
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10165103
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8345
Autres	
Code EAN	7640108382641

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâton au beurre à la saumure, fermenté et surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Liechtenstein
-----------------	---------------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Enfourner, avec de la vapeur, sans laisser décongeler ni fermenter, dans le four préchauffé à env. 200°C. A mi-cuisson, ouvrir le tirage. Durée de cuisson: 18-20 min.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	80 g			Poids cuit: ca. 65g
Hauteur:				
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Goût beurre, Légèrement alcaline	Odeur:	Typique, Goût beurre
Structure:	Pâte		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; BEURRE(20%); Saumure pour bretzels (Correcteur d'acidité: Hydroxide de sodium); Levure; Amidon de BLÉ; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sucre; Sel iodé; Gluten de BLÉ; Farine d'ORGE maltée; Poudre d'ŒUF entier; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; Acidifiant: Acide lactique.

Numéro d'article: 10165103

Mise à jour : 31.03.2023

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.325 kJ	(317 kcal)
Matières grasses:	17,8 g	
dont acides gras saturés:	10,8 g	
Glucides:	33,7 g	
dont sucres:	1,9 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2500 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	Non	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non		Oui
Épeautre	Non		Oui
Froment khorasan	Non		Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	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	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	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 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 ODAIOU et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

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

Numéro d'article: 10165103

Mise à jour : 31.03.2023

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
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
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	4 kg	Poids brut:	4,4 kg	Nombre de pièces: 50 Pce
Emballage primaire				
Description:	Sac	Matière:	Plastique	
Emballage secondaire				
Description:	Carton			

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.