

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du:	22.10.2026
Mise à jour :	14.08.2025

B&B Laugenbrezel rempli de beurre

CODE MATÉRIEL

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

Conseil général

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		Mesure	
Poids fourrage/garniture:	12 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 (BLÉ) (65%); Eau; Beurre salé (LAIT) (12%) (Beurre (LAIT); Sel); Huile de colza; Levure; Sel; Farine de malt (BLÉ; ORGE); Gluten de blé (BLÉ); Sucre; Stabilisant: Gomme de guar; Correcteur d'acidité: Hydroxide de sodium.

Numéro d'article: 10083602

Mise à jour :

14.08.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.483 kJ	(354 kcal)
Matières grasses:	16 g	
dont acides gras saturés:	10 g	
Glucides:	43 g	
dont sucres:	4,5 g	
Fibres alimentaires:	2,1 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	Non	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: -.

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:	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
--------------	--	----------------	---

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui
Convient au régime vegan:	Non

Numéro d'article: 10083602

Mise à jour :

14.08.2025

INFORMATION CHIMIQUE

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

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:	Congelé: < -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:	Decongelé, ne pas recongeler.
Remarques:	Durée de conservation après décongélation de 24 heures maximum: Préparation selon les recommandations de la spécification du produit. Stockage continu à 20°C maximum après la préparation dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	1,9 kg	Poids brut:	2,246 kg
Remarques:	5 sacs, chacun contenant 4 pièces		Nombre de pièces: 20 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	LDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Enveloppe	Matière:	Papier

INFORMATION LÉGALE

Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.

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.