FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 21.07.2026

B&B Bagel Nature 29697

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10253605**
Société	**Code article**
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698005603
Baker & Baker BENELUX BV	29697
Baker & Baker FRANCE SARL	29697
Autres	
Code EAN	4065698005603
Code CN (EU)	19059030

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Bagel, partiellement cuit et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé
Pain au blé rond avec un trou au milieu. Le bagel est de forme quasi circulaire et le trou est légèrement irrégulier. Le bagel est de couleur brun clair, La croûte est jaune pâle et a une texture légèrement irrégulière. L'odeur et le goût sont légèrement sucrés.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Surgelé, Pièces
Pays d'origine: Pays-Bas

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:	**Temps:**	15 - 30 min		
Cuisson (Four à convection):	**Temps:**	2 min	**Température:**	180 - 200 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	85 g	81 - 89 g		
Hauteur:	40 mm	350 - 450 mm		
Diamètre:	110 mm	105 - 115 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Légèrement sucré	**Odeur:**	Frais
Aspect visuel:	Typique	**Couleur:**	Brun doré, Brillant, Jaune clair
Structure:	Irrégulière, Pores fins, Onctueux		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Sucre; Levure; Sel; Farine d'orge maltée (ORGE); Farine de blé malté (BLÉ); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Levure désactivée; Antiagglomérant: Ferrocyanure de sodium; Dextrose; Farine de soja (SOJA); Levain déshydraté de blé (BLÉ); Enzymes; Poudre d'acérola; Maltodextrine.

B&B Bagel Nature 29697

Numéro d'article:	10253605	Mise à jour :	21.07.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.117 kJ	(264 kcal)
Matières grasses:	0,9 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
Glucides:	54 g	
dont sucres:	3,6 g	
Fibres alimentaires:	2,7 g	
Protéines:	8,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2000 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	Non	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	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
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	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0,0 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Oui

*** 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: LAIT / LACTOSE, SÉSAME.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

B&B Bagel Nature 29697

Numéro d'article:	10253605	Mise à jour :	21.07.2026

DURABILITÉ

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

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**	100 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	**/ g**	500				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09
E. coli:	**/ 1 g**	10				ISO 16649-2
Moisissures:	**/ g**	100				
Levures:	**/ g**	1 000				
Bacillus cereus:	**/ g**	100				ISO 4831 or ISO 4832
Staphylococcus aureus:	**/ g**	100				ISO 6888-1, ISO 6888-2
Salmonella:	**/ 25 g**	Absent				ISO 6579

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	3,400 kg	**Poids brut:**	3,730 kg	**Nombre de pièces:**	40 Pce

Emballage primaire

Description:	Inliner	**Matière:**	HDPE
Description:	Boîte	**Matière:**	Ondulé
Remarques:	inner dimensions: 540x225x175mm		

INFORMATION LÉGALE

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

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.