

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.04.2025

Petit pain torsadé clair

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10210566**

Société **Code article**

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 3201

Autres

Code EAN 7640108383495

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pain de blé spécial, précuit et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

**margo**



Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

Pain cuit, Congelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Liechtenstein

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Sortir la quantité de petits pains tournés clairs désirée du carton et cuire 4 - 6 minutes à 200°C.

DIMENSIONS DU PRODUIT

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

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique, Blé Odeur: Typique, Blé

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; Farine de SEIGLE; Sel iodé; Semoule de BLÉ dur; Levain déshydraté de BLÉ; Gluten de BLÉ; Levure; Dextrose; Farine de malt (ORGE; BLÉ); Farine de maïs; Levure désactivée; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10210566 Mise à jour : 10.04.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.084 kJ	(259 kcal)
Matières grasses:	0,9 g	
dont acides gras saturés:	0,1 g	
Glucides:	54 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	3,1 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,6700 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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	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	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	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	Oui	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° 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: ŒUF, LAIT / LACTOSE.

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

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:	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: 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.

Numéro d'article: 10210566	Mise à jour : 10.04.2025
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g		100.000			
E. coli:	/ 1 g	100	10			
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Non détectable				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5 kg	Poids brut:	5,62 kg
		Nombre de pièces:	50 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché

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.