

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.04.2025

Petit pain torsadé foncé

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10210572**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 3211

Autres

Code EAN 7640108383518

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pain de blé spéciale décoré avec des grains de tournesol, sésame et graines de lin, 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 tourné foncé désirée du carton et cuire environ 4 - 6 minutes à 200°C.

DIMENSIONS DU PRODUIT

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

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Blé, Céréales et graines typiques Odeur: Blé, Céréales et graines typiques
Aspect visuel: Avec des graines

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; Graines de tournesol(4 %); Graines de lin(3 %); Farine complète de BLÉ; SÉSAME(2,5 %); Sel iodé; Semoule de BLÉ dur; Levain déshydraté de BLÉ; Gluten de BLÉ; Levure; Malt de l'ORGE grillé; Dextrose; Farine de maïs; Farine de malt (ORGE, BLÉ); Levure désactivée; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10210572 Mise à jour : 10.04.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

| | | |
|---------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.179 kJ | (282 kcal) |
| Matières grasses: | 5,1 g | |
| dont acides gras saturés: | 0,6 g | |
| Glucides: | 49 g | |
| dont sucres: | 0,8 g | |
| Fibres alimentaires: | 4,5 g | |
| Protéines: | 9,7 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 1,5900 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 | Oui | 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.

INFORMATION OGM

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs 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: 10210572 | 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.