

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 27.07.2026

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10204260

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

1686

Autres

Code EAN

4017040016867

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pâte au sel de mer et au poivre noir pour la décoration des produits de panification

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 18463

Pâte aromatisée au sel de mer et au poivre noir pour la décoration des produits de panification.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:

Pâte

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Prêt à l'emploi

Pour un usage professionnel uniquement.

Bien mélanger avant l'utilisation. A poser sur les pièces de pâte avant la cuisson.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Salé, Poivré, Sans saveur étrangères

Odeur:

Sel, Poivré, Pas d'odeurs étrangères

Aspect visuel:

Pâte, Avec les petits points

Couleur:

Gris

Structure:

Fluide, Visqueux, Liquide huileux

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huile de colza; Sel de mer(10 %); Graisse de palme; Poivre noir(6 %); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique, L-cystéine; Correcteur d'acidité: Diphosphates.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.998 kJ	(728 kcal)
Matières grasses:	78 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
Glucides:	2,3 g	
dont sucres:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	0,6 g	
Sel (Na x 2,5):	11,4800 g	

Numéro d'article: 10204260 Mise à jour : 27.07.2026

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	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
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	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Non	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
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	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0,0 PPM *	Non	Non
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: GLUTEN.

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.

DURABILITÉ

Type: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Segregation

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
 RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

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:	10204260	Mise à jour :	27.07.2026
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013
E. coli:		10				ISO 4831:2006-08
Moisissures:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07
Levures:	/ g	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07
Bacillus cereus:	/ g	500				DIN EN ISO 7932:2005-03
Staphylococcus aureus:	/ g	500				DIN EN ISO 6888-1:2003-12
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	364 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	< 20 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5,000 kg	Poids brut:	5,218 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Seau	Matière:	PP
Description:	Film	Matière:	PET, Copolymère de polypropylène (PPC)
Emballage secondaire			
Description:	Couvercle	Matière:	PP

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.