

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 31.03.2024

Mise à jour : 01.03.2023

Panini grillé aux herbes

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10174355
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 24377
Autres	
Code EAN	5413321243776
Code CN (EU)	1905903000
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Panini avec des herbes (0,4%), surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Panini grillé aux herbes.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	
Pays d'origine:	Pologne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	4 - 5 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	4 - 5 min	Température: 200 - 220 °C
Remarques:	Réchauffer au four ou au gril.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	125 g	120 - 130 g		
Longueur:	270 mm	255 - 285 mm		
Circonférence:	175 mm	165 - 185 mm		
Forme:	Long			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Herbes aromatiques, Typique	Odeur:	Typique, Herbes aromatiques
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Blanc
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; Levure; Sel iodé (Sel; Iodate de potassium); Herbes (0,4%) (Romarin; Basilic; Origan; Thym); Gluten de BLÉ; Antioxydant: Acide ascorbique.
--

Numéro d'article: 10174355

Mise à jour : 01.03.2023

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.002 kJ	(236 kcal)
Matières grasses:	1,0 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
Glucides:	48,0 g	
dont sucres:	1,6 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,4000 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	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	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	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	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 PPM *	Non	Non
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 des traces de: SOJA, LAIT / LACTOSE, SÉSAME, ŒUF.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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

DURABILITÉ

Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	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: 10174355

Mise à jour : 01.03.2023

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ISO 7402
Moisissures:	/ g	500				ISO 7954
Levures:	/ g	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
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:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C
Remarques:	Frozen (≤ -18°C) an upward fluctuation of 3 °C is allowed during transport (89/108/EEC).

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	6,25 kg	Poids brut:	6,8 kg	Nombre de pièces: 50 Pce
Emballage primaire				
Description:	Sac	Matière:	HDPE	
Emballage secondaire				
Description:	Boîte	Matière:	Carton	
Description:	Étiquette	Matière:	Papier	

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.

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.