

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

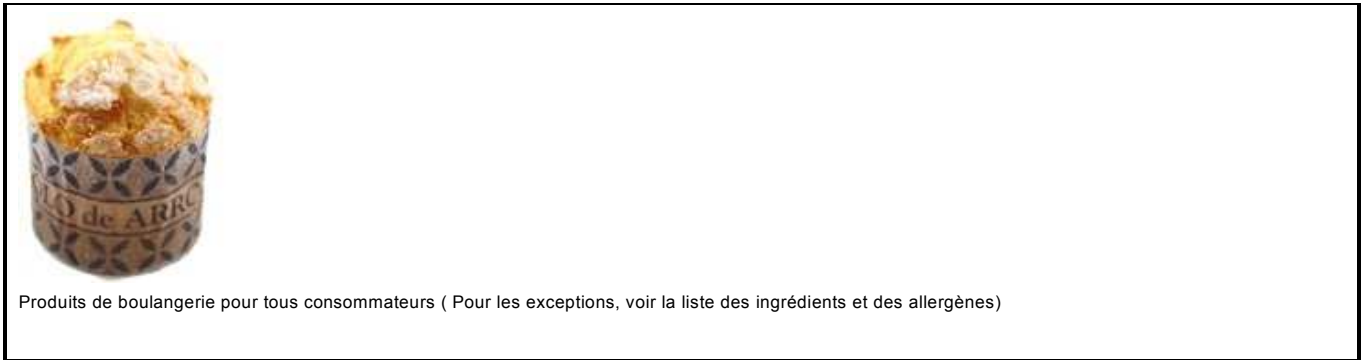
Mise à jour : 08.09.2021

B&B Bolo de arroz**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10149359
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	23406
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321234064
Baker & Baker Global	10149359
Baker & Baker FRANCE SARL	23406
Autres	
Code EAN	5413321234064
Code ITF 14	05413321234064

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Gâteau, cuit, surgelé
----------------------------------------	-----------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Pays d'origine:	Portugal
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	70,0 g	66 - 74 g		
Hauteur:	70 mm	60 - 80 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Pas d'arrière goût	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Huile de colza; FARINE DE BLÉ; Eau; Farine de riz(11%); Graisse de palme; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Amidon de maïs modifié; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Carbonate de calcium, Phosphates de calcium; Sirop de glucose; PROTÉINE DE LAIT; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; Maltodextrine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.667 kJ	(398 kcal)
Matières grasses:	20,4 g	
dont acides gras saturés:	3,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	46,5 g	
dont sucres:	25,8 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	6,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,1000 g	
Par portion (70 G)		
Énergie:	1.258 kJ	(301 kcal)
Matières grasses:	16,2 g	
dont acides gras saturés:	2,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,1 g	
Glucides:	34,2 g	
dont sucres:	18,0 g	
Fibres alimentaires:	0,4 g	
Protéines:	4,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,856 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	1.100,0 mg
Minéraux - Sodium:	440,0 mg
Eau:	23,1 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	21 %
Matières grasses:	33 %
Acides gras saturés:	20 %
Glucides:	19 %
Sucres:	29 %
Protéines:	13 %
Sel:	20 %
Par portion (70 G)	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	23 %
Acides gras saturés:	14 %
Glucides:	13 %
Sucres:	20 %
Protéines:	9 %
Sel:	14 %

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	Oui	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)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
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	2 PPM *	Non	Oui
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, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

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 DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Autres				
Activité de l'eau (ae):	0,87			

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				PAM 16

Numéro d'article:	10149359	Mise à jour :	08.09.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

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:	Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10149359

Mise à jour : 08.09.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	6,300 kg	Poids brut:	6,739 kg	Nombre de pièces:	90 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	402,70 kg	Hauteur totale de palette:	177,50 cm
Poids net:	352,80 kg				
Emballage primaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	49,20 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	380 mm				
Largeur:	275 mm				
Description:	Papier	Matière:	Papier		
Quantité:	90,0000 PCE				
Poids:	0,70 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	210 mm				
Largeur:	47 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	90,0000 PCE				
Poids:	0,23 g				
Couleur:	Blanc				
Diamètre:	60,5 mm				
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	18,50 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	500 mm				
Hauteur:	600 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	2,5722 G				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	321,71 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	289 mm				
Hauteur (extérieur):	233 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	PE		
Quantité:	0,3080 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	17,1465 KG				
Poids:	715 g				
Longueur:	450 m				
Largeur:	152,4 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				

Numéro d'article: 10149359		Mise à jour : 08.09.2021	
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	144 mm		
Description:	Film rétractable	Matière:	PE
Quantité:	0,0000 PCE		
Largeur:	500 mm		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non
Autres codes:	SSCC	Code du lot:	XXXXXXXXXX
		Code matière:	Oui

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

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.

Mise à jour : 08.09.2021
Changement: Informations générales