

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 22.03.2022

### Carré aux pommes

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10151682</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	23746
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8712398037460
<b>Autres</b>	
Code EAN	8712398037460
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non-cuit pâte feuilletée aux pommes, surgelé.
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
-----------------	----------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>			
Après la cuisson et le refroidissement, finir le carré de confiture aux abricots et couper en morceaux de 5 cm.			
<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	120 min	<b>Température:</b>
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	45 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	45 min	<b>Température:</b> 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	810 g	758 - 862 g		
<b>Longueur:</b>	350 mm	330 - 370 mm		
<b>Largeur:</b>	110 mm	100 - 120 mm		
<b>Forme:</b>	Rectangulaire			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Sucré	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de pâtisserie
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Jaune clair

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Pomme(48%); FARINE DE BLÉ; Eau; Huiles végétales (Palme, Colza); Graisse de palme; Sucre; Sultanines; Amidon Modifié; Chapelure (FARINE DE BLÉ; Levure; Sel); Haricots Blancs; FÈVES DE SOJA; Crème pâtissière (Sucre; Amidon modifié; LACTOSÉRUM EN POUDRE (LAIT); POUDRE DE LAIT; Gélifiant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium; BLANC D'ŒUF DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Arôme; Colorant: Caroténoïdes; Stabilisant: Diphosphates); Farine de riz; Épaississant: Méthylcellulose; Sel; Zeste de citron; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Amandons; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; Dextrose; Cannelle; Amidon modifié de pomme de terre; Conservateur: Sorbate de potassium; DISULFITE DE POTASSIUM (CONTIENT DES SULFITES); Arôme; Arôme naturel de citron.	
---	--

Numéro d'article: 10151682

Mise à jour : 22.03.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	924 kJ	(221 kcal)
Matières grasses:	11,3 g	
dont acides gras saturés:	5,2 g	
Glucides:	26,9 g	
dont sucres:	11,9 g	
Protéines:	2,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,349 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	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	Non	Oui
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	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: POISSON, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE.

**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 au régime vegan: Non

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

<b>Numéro d'article:</b> 10151682	<b>Mise à jour :</b> 22.03.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	8,100 kg	<b>Poids brut:</b>	8,781 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	10 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	OPP
<b>Description:</b>	Colle	<b>Matière:</b>	
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Ondulé
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois

**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.