

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

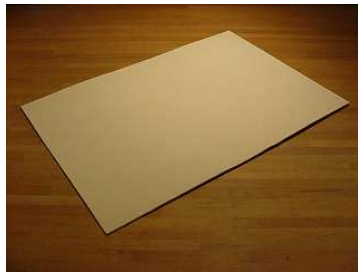
Mise à jour : 01.04.2021

Plaque feuilletée**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10151954
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23515
Autres	
Code EAN	8712398035152
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie

Produits de pâte feuilletée. Plaque de pâte feuilletée à la margarine surgelée et rectangulaire.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Rempli 25 à 30 min, pas rempli 20 à 25 min			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	15 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	25 - 30 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	25 - 30 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	600 g	570 - 630 g		
Hauteur:	2,5 mm	2,3 - 2,7 mm		
Longueur:	550 mm	530 - 570 mm		
Largeur:	380 mm	340 - 385 mm		
Forme:	Rectangulaire			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Sans odeur, neutre
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; Huiles végétales (Colza, Palme); Sel iodé (Sel, Iodure de potassium); Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.603 kJ	(385 kcal)
Matières grasses:	27,0 g	
dont acides gras saturés:	12,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,7 g	
Glucides:	28,3 g	
dont sucres:	0,6 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	6,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,931 g	
Par portion (600 G)		
Énergie:	9.618 kJ	(2.312 kcal)
Matières grasses:	162,0 g	
dont acides gras saturés:	76,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	62,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	22,3 g	
Glucides:	169,9 g	
dont sucres:	3,5 g	
Fibres alimentaires:	7,8 g	
Protéines:	39,4 g	
Sel (Na x 2,5):	5,583 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	946,7 mg
Minéraux - Sodium:	372,2 mg
Eau:	35,6 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	19 %
Matières grasses:	39 %
Acides gras saturés:	64 %
Glucides:	11 %
Sucres:	1 %
Protéines:	13 %
Sel:	16 %
Par portion (600 G)	ADULTES
Énergie:	116 %
Matières grasses:	231 %
Acides gras saturés:	384 %
Glucides:	65 %
Sucres:	4 %
Protéines:	79 %
Sel:	93 %

Numéro d'article: 10151954

Mise à jour : 01.04.2021

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	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	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	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	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	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: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, SÉSAME.

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):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
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.

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 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

Numéro d'article:	10151954	Mise à jour :	01.04.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

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:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10151954	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	8,400 kg	Poids brut:	9,047 kg	Nombre de pièces:	14 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	4 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	40 Pce
Poids net:	336,00 kg	Poids brut:	386,99 kg	Hauteur totale de palette:	105,0 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	24,73 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	580 mm				
Hauteur:	810 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	2,2250 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	78 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	558 mm				
Largeur:	345 mm				
Description:	EtiquetteEtiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	0,916 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	66 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	463 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	576 mm				
Largeur (extérieur):	394 mm				
Hauteur (extérieur):	82 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2240 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	103,5 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	750 mm				
Largeur:	1.150 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10151954	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	8712398035152	
Code CN (EU)	1905908000	

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 :	01.04.2021
Changement:	Information Diététique