

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

**Feilletage 80 4x5KG****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153297</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
CSM BENELUX BV	24090
<b>Autres</b>	
Code EAN	8712398040903
Code CN (EU)	1905908000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Non cuite pâte feuilletée, surgelé.
---	-------------------------------------

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit semi-fini

Plaque de pâte feuilletée rectangulaire.

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

<b>Pays d'origine:</b>	Belgique
------------------------	----------

**CONSIGNES D'UTILISATION**

<b>Application</b>	
Pour l'utilisation, retirez les pâtes de la boîte, mettez-les l'un à côté de l'autre, mais laissez-les dégeler dans l'emballage en plastique dans un endroit frais. Retirez-les du congélateur le soir avant l'utilisation. Température d'utilisation: 10-15°C.	
<b>Instructions de préparation</b>	
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b> 1.440 min

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	<b>Cible</b>	<b>Intervalle</b>	<b>Méthode</b>	<b>Remarque</b>
<b>Poids total:</b>	5.000 g	4.750 - 5.250 g		
<b>Hauteur:</b>	49 mm	46 - 52 mm		
<b>Longueur:</b>	375 mm	370 - 380 mm		
<b>Largeur:</b>	275 mm	270 - 280 mm		
<b>Forme:</b>	Rectangulaire			

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Goût:</b>	Comme référence	<b>Odeur:</b>	Sans odeur, neutre
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Jaune clair

Numéro d'article: 10153297

Mise à jour : 01.04.2021

**FORMULATION**

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé			40	
Eau			30	
Graisse de palme			20	
Huiles végétales			7	
	Colza			7
	Palme			< 1
Sel			< 1	
Sel iodé			< 1	
	Sel			< 1
	Iodure de potassium			< 1
Émulsifiant			< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
	Lécithine	E 322		< 1

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
< 1 %: < 1 %

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

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

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.670 kJ	(402 kcal)
Matières grasses:	29,4 g	
dont acides gras saturés:	14,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	11,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,0 g	
Glucides:	27,2 g	
dont sucres:	0,6 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	6,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,972 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):	989,3 mg
Minéraux - Sodium:	388,8 mg
Eau:	34,5 g

Numéro d'article: 10153297

Mise à jour : 01.04.2021

**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	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
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.

**DURABILITÉ**

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149					

**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.			

Numéro d'article: 10153297 Mise à jour : 01.04.2021

**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

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	200 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

<b>Numéro d'article:</b> 10153297	<b>Mise à jour :</b> 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
<b>Poids net:</b>	20,000 kg	<b>Poids brut:</b>	20,386 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	4 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	5 Pce	<b>UD par palette:</b>	40 Pce
<b>Poids net:</b>	800,00 kg	<b>Poids brut:</b>	841,06 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	125,50 cm
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Flexible film	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,0319 KG				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Largeur:</b>	470 mm				
<b>Code</b>					
		<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA		
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	2,2250 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	354 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	221 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	0,7 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	152,5 mm				
<b>Hauteur:</b>	137,7 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM		
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,2239 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	103,5 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	750 mm				
<b>Largeur:</b>	1.150 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	0,7 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	25.000 g				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui		
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui				

<b>Numéro d'article:</b> 10153297	<b>Mise à jour :</b> 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

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

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	8712398040903	
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.

<b>Mise à jour :</b>	01.04.2021
<b>Changement:</b>	Information Diététique