

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

GEVULDE SLAGROOM SOESJES

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10153859
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28815
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5410003288155
Autres	
Code EAN	5410003288155
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Choux fourrés à la crème fouettée, surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pâtisserie sphérique, sur la base de pâte à choux, fourrée à la crème fouettée

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Continent d'origine:	Europe
----------------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Ne pas décongeler au micro-ondes! Après décongélation, pas de gel de retour!			
Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	Température: < 7 °C
Remarques:	Décongelez dans le réfrigérateur.		
Décongélation:	Temps:	30 min	Température: < 25 °C
Remarques:	Décongelez à température ambiante.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	12,5 g	9,5 - 15,5 g		
Hauteur:	32 mm	28 - 36 mm		
Diamètre:	41 mm	37 - 45 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Crémeux, Croquant	Odeur:	Agréable, Typique, Frais, Crème, Viennoiserie
Aspect visuel:	Congelé, Rond	Couleur:	Crème, Blanc, Brun doré
Structure:	Lisse, légèrement craquelé		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

CRÈME (63%); OEUF; FARINE DE BLÉ; Sucre; Dextrose; Huile de palme; Amidon modifié; Sel; Stabilisant: Gomme Xanthane, Alginate de sodium.
--

Numéro d'article: 10153859

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.521 kJ	(367 kcal)
Matières grasses:	30,3 g	
dont acides gras saturés:	16,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
Glucides:	18,7 g	
dont sucres:	12,1 g	
Fibres alimentaires:	0,3 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,1600 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	160,0 mg
Minéraux - Sodium:	64,2 mg
Eau:	42,6 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	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
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	Non
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	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
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	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
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: FRUITS À COQUE.

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

Numéro d'article: 10153859 Mise à jour : 01.04.2021

DURABILITÉ

Type: PO - Pas durable Valeur: Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				ISO 4833
Coliformes:	/ g	10 000				ISO 4835
E. coli:	/ g	100				ISO 6391
Moisissures:	/ g	5 000				ISO 7954
Levures:	/ g	5 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100	10			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Absent	0			ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-1

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:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	>= 5 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4 kg	Poids brut:	4,38 kg
Palette			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	288 kg	Poids brut:	337 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	170 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	510x160x670 mm		
Poids:	21 g		
Couleur:	Bleu, Transparent		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	390 x 290 x 160 mm		
Poids:	366 g		
Couleur:	Blanc, Orange, Bleu		
Code			
		Code du lot:	Numéro de lot
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1178x782x1050 mm		
Poids:	25.000 g		

Numéro d'article: 10153859 Mise à jour : 01.04.2021

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 3 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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: Complete revision