

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

03.04.2019

Tartelette au matton 7,8KG

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154691
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28848
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321288487
Baker & Baker Global	10154691
Autres	
Code EAN	5413321288487
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte feuilletée, fourrée d'une préparation au lait (25,5%), prête à cuire, surgelée
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Congelé

Produit surgelé non cuit à base de pâte, de forme ronde aux bords dentelés, fourré, recouvert de pâte feuilletée.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique	Continent d'origine:	Europe
-----------------	----------	----------------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 - 120 min	
Remarques:	Décongeler à la température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	35 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	35 min	Température: 200 - 220 °C

Numéro d'article: 10154691 Mise à jour : 03.04.2019

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids fourrage/garniture:	50 g	50 - 70 g		
Poids pâte:	70 g	50 - 70 g		
Poids total:	120 g	120 - 130 g		
Diamètre:	100 mm			Salaire étalon

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Moux, Goût de fromage	Odeur:	Vanille, Goût de fromage
Aspect visuel:	Congelé, Rond, Viennoiserie	Couleur:	Crème, Brunâtre
Structure:	Typique, Croustillant, Crémeux		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Préparation de lait		25
Lait		
Babeurre		
Vinaigre		
Pâte feuilletée		20
Farine de blé		
Huile de palme		
Sirop de glucose		
Sel		
Protéine de lait		
Stabilisant		
Triphosphates	E 451	
Antiagglomérant		
Dioxyde de silicium	E 551	
Acidifiant		
Acide citrique	E 330	
Agent de Traitement de la Farine		
L-cystéine	E 920	
Sucre		15
Oeuf pasteurisé		15
Eau		15
Margarine		9
Matières grasses végétales		
Palme		
Noix de coco		
Eau		
Huile de colza		
Émulsifiant		
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	
Correcteur d'acidité		
Acide citrique	E 330	
Colorant		
Caroténoïdes	E 160a	
Arôme		< 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

PRÉPARATION DE LAIT (LAIT; BABEURRE; Vinaigre); Pâte feuilletée (FARINE DE BLÉ; Huile de palme; Sirop de glucose; Sel; PROTÉINE DE LAIT; Stabilisant: Triphosphates; Antiagglomérant: Dioxyde de silicium; Acidifiant: Acide citrique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine); Sucre; OEU F PASTEURISÉ; Eau; Margarine (Matières grasses végétales: Palme, Noix de coco; Eau; Huile de colza; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Colorant: Caroténoïdes); Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.674 kJ (401 kcal)
Matières grasses:	22,0 g
dont acides gras saturés:	12,3 g
dont acides gras mono-insaturés:	7,6 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,2 g
Glucides:	38,8 g
dont sucres:	20,7 g
Fibres alimentaires:	1,7 g
Protéines:	11,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,6000 g

Numéro d'article: 10154691	Mise à jour : 03.04.2019
----------------------------	--------------------------

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):	600,0 mg
Minéraux - Sodium:	240,0 mg
Eau:	25,2 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
Epeautre	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	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	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, SOJA.			
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.

DURABILITÉ

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org. RSPO ID: 9-1227-15-000-00; RSPO #: SGS-RSPO/SC17-00027					

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		

Numéro d'article: 10154691

Mise à jour : 03.04.2019

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Moisissures:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Absent				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	240 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	7 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	7,80 kg	Poids brut:	8,20 kg	Nombre de pièces: 65 Pce
Palette				
Type de palette:	Euro palette en bois			
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette: 56 Pce
Poids net:	436,80 kg	Poids brut:	459,20 kg	Hauteur totale de palette: 200 cm
Emballage primaire				
Description:	Collerette	Matière:	Aluminium	
Poids:	2,5 g			
Hauteur:	22 mm			
Diamètre du couvercle:	100 mm			
Diamètre du fond:	80 mm			
Emballage secondaire				
Description:	Sac	Matière:	HDPE	
Dimensions:	410/150x600 mm			
Poids:	5 g			
Couleur:	Bleu			
Code				
		Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot: Numéro de lot
Emballage tertiaire				
Description:	Boîte	Matière:	Carton	
Dimensions:	388x288x209 mm			
Poids:	360 g			

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle: 2 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 3 mm	

Numéro d'article:	10154691	Mise à jour :	03.04.2019
--------------------------	----------	----------------------	------------

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 :	03.04.2019
Changement:	Déclaration des ingrédients, Durabilité