

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

01.04.2021

Petits Crolines poulet-curry

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10155117
Société	Code article
CSM BENELUX BV	23897
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8712398038979
Autres	
Code EAN	8712398038979
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée avec une garniture salée, surgelé.
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Produit de pâte feuilletée fourré de poulet au curry.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Casse-croûte de pâte feuilletée, idéal pour l'apéritif.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	22 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	22 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	22 g	17,8 - 26,2 g		
Longueur:	50 mm	45 - 55 mm		
Largeur:	50 mm	45 - 55 mm		
Forme:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Poulet	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair
Goût:	Curry		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*	
Eau		35	
Farine de blé		25	
Graisse de palme		15	
Huiles végétales		8	
	Colza		8
	Palme		< 1
	Tournesol		< 1
Poulet séparé mécaniquement		5	
Viande de dinde séparée mécaniquement		4	
Amidon modifié		2	
Amidon de riz		2	
Poudre de lait écrémé		< 1	
Arôme		< 1	
	contient du blé		
	contient du céleri		
Amidon de pomme de terre		< 1	
Poudre d'oeuf entier		< 1	
Poudre de curry		< 1	
	Épices		< 1
	Curcuma		< 1
	Gingembre		< 1
	Graines de cumin		< 1
	Piment de cayenne		< 1
	Poivre		< 1
	Coriandre		< 1
	Herbes		< 1
	Feuilles de laurier		< 1
	Livèche		< 1
Sel		< 1	
Géifiant		< 1	
	Alginate de sodium	E 401	< 1
	Sulfate de calcium	E 516	< 1
	Diphosphates	E 450	< 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
Protéine de lait		< 1	
Herbes et Épices		< 1	
	Poivre noir		< 1
Stabilisant		< 1	
	Carraghénanes	E 407	< 1
	Diphosphates	E 450	< 1
	Triphosphates	E 451	< 1
Poudre d'oignon		< 1	
Épaississant		< 1	
	Carraghénanes	E 407	< 1
Correcteur d'acidité		< 1	
	Phosphates de sodium	E 339	< 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

Eau; FARINE DE BLÉ; Graisse de palme; Huiles végétales: Colza, Palme, Tournesol; Poulet séparée mécaniquement (5,1%); Viande de dinde séparée mécaniquement; Amidon modifié; Amidon de riz; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Arôme (CONTIENT DU BLÉ; CONTIENT DU CÉLERI); Amidon de pomme de terre; POUDRE D'OEUF ENTIER; Poudre de curry (0,5%) (Épices: Curcuma, Gingembre, Graines de cumin, Piment de cayenne, Poivre, Coriandre; Herbes: Feuilles de laurier, Livèche); Sel; Géifiant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium, Diphosphates; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; PROTÉINE DE LAIT; Herbes et Épices: Poivre noir; Stabilisant: Carraghénanes, Diphosphates, Triphosphates; Poudre d'oignon; Épaississant: Carraghénanes; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.309 kJ	(315 kcal)
Matières grasses:	22,8 g	
dont acides gras saturés:	8,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,9 g	
Glucides:	21,6 g	
dont sucres:	0,9 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,260 g	

Par portion (22 G)

Énergie:	288 kJ	(69 kcal)
Matières grasses:	5,0 g	
dont acides gras saturés:	1,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g	
Glucides:	4,8 g	
dont sucres:	0,2 g	
Fibres alimentaires:	0,2 g	
Protéines:	1,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,277 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):	942,4 mg
Minéraux - Sodium:	504,1 mg
Eau:	47,6 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

	ADULTES
Énergie:	16 %
Matières grasses:	33 %
Acides gras saturés:	44 %
Glucides:	8 %
Sucres:	1 %
Protéines:	11 %
Sel:	21 %

Par portion (22 G)

	ADULTES
Énergie:	3 %
Matières grasses:	7 %
Acides gras saturés:	10 %
Glucides:	2 %
Sucres:	0 %
Protéines:	2 %
Sel:	5 %

Numéro d'article: 10155117

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	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	Oui	Oui
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	Oui	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, ARACHIDES, SOJA, FRUITS À COQUE, 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):	Non	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		

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:	10155117	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:	7 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10155117	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,000 kg	Poids brut:	2,162 kg	Nombre de pièces:	91 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	16 Pce	Couches:	15 Pce	UD par palette:	240 Pce
Poids net:	480,48 kg	Poids brut:	544,46 kg	Hauteur totale de palette:	180,00 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	7,57 g				
Largeur:	320 mm				
Hauteur:	540 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,219 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	153 mm				
Hauteur:	85 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,1114 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	148 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	296 mm				
Largeur (extérieur):	196 mm				
Hauteur (extérieur):	110 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,1114 G				
Poids:	2,22 g				
Largeur:	48 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2241 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		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10155117	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:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	8712398038979	
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 nutritionnelle