

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Tartelette au riz

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10155953</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28697
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321286971
Baker & Baker Global	10155953
Autres	
Code EAN	5413321286971
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Tartelette avec une garniture au riz (10 %), crue et surgelée
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé, Prêt à cuire

Garniture à base de riz cuit et épaissi.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décoration : vaporiser ou tartiner la surface avec de la gelée d'abricot. Ne jamais congeler des produits préalablement décongelés.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	
Remarques:	Décongelé à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	30 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	30 min	Température: 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids fourrage/garniture:	150 g			
Poids pâte:	25 g			
Poids total:	175 g	165 - 185 g		
Diamètre:	114 mm			
Forme:	Rond			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Riz, Vanille, Sucré	Odeur:	Sucré
Aspect visuel:	Congelé, Cuit	Couleur:	Marron
Structure:	Typique		

Numéro d'article: 10155953

Mise à jour : 01.04.2021

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ; Sucre; Riz (10%); FARINE DE BLÉ; OEUF; Eau; Graisse de palme; Amidon modifié; Huile de colza; Sel iodé; Amidon de maïs; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Jus de citron; Colorant: Caroténoïdes; Arôme; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	746 kJ	(177 kcal)
Matières grasses:	5,4 g	
dont acides gras saturés:	3,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
Glucides:	28,0 g	
dont sucres:	15,0 g	
Fibres alimentaires:	0,3 g	
Protéines:	3,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,2200 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	5,0 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):	220,0 mg
Minéraux - Sodium:	88,0 mg
Eau:	3,9 g

**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	Oui	Oui
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	Non
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: SOJA, 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.

Numéro d'article: 10155953

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION BIOLOGIQUE**

Biologique: Non

**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: 2-0599-15-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-845947

**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		

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	100	10			ISO 6391
Moisissures:	/ g	10 000	1.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	10			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				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: Ne pas recongeler un produit décongelé., Congelé

**Conditions de transport**

Température de transport: -18 °C

Numéro d'article: 10155953	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	12,60 kg	Poids brut:	13,3 kg
Palette		Nombre de pièces: 72 Pce	
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	4 Pce	Couches:	11 Pce
Poids net:	554,4 kg	Poids brut:	610,20 kg
		UD par palette:	44 Pce
		Hauteur totale de palette: 170 cm	
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	n/a		
Poids:	29 g		
Couleur:	Transparent		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	599x399x141 mm		
Poids:	700 g		
Longueur (extérieur):	599 mm		
Largeur (extérieur):	399 mm		
Hauteur (extérieur):	141 mm		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Dimensions:	300x105 mm		
Poids:	3 g		
<b>Code</b>			
EAN: Oui		Date d'expiration: JJMMAA	
Remarques: EAN Code: 5413321286971			
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x1700 mm		
Poids:	25.000 g		

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

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

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
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:	Peut contenir des allergènes, Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle