

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.01.2022

Rouleau saucisse Royale

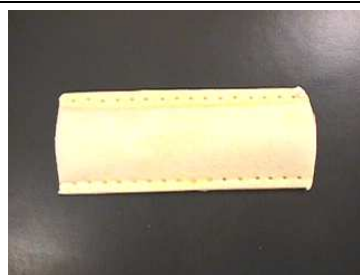
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156046
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23710
Autres	
Code EAN	5413321237102
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 pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température:
Cuisson (Four à convection):	Temps:	30 min	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	30 min	200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	150 g	141,5 - 158,5 g		
Longueur:	170 mm	165 - 175 mm		
Largeur:	70 mm	67 - 73 mm		
Forme:	Rectangulair			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Epicé	Odeur:	Epicé
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair
Goût:	Viande	Odeur:	Typique

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; FARINE DE BLÉ; Viande de boeuf(17%); Graisse de palme; Huiles végétales: Colza, Tournesol; AMIDON DE BLÉ; Amidon de pomme de terre; Sel; Herbes et Épices (Livèche, Noix muscade, Poivre, Macis, Clou de girofle, Gingembre, Coriandre); Conservateur: Acétates de sodium; Stabilisant: Diphosphates, Polyphosphates; Légumes (Oignon); Sirop de glucose; Dextrose; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Amidon modifié; Épaississant: Carraghénanes; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium.
--

Numéro d'article: 10156046

Mise à jour : 26.01.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.308 kJ	(315 kcal)
Matières grasses:	23,4 g	
dont acides gras saturés:	10,4 g	
Glucides:	18,8 g	
dont sucres:	0,4 g	
Protéines:	6,7 g	
Sel (Na x 2,5):	1,134 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	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	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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	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: ŒUF, POISSON, SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI, 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 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:	/ 1 g	5 000				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:	/ 10 g	Absent				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article: 10156046	Mise à jour : 26.01.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	200 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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	4,800 kg	Poids brut:	5,321 kg	Nombre de pièces:	32 Pce
Emballage primaire					
Description:	Film	Matière:	OPP		
Description:	Colle	Matière:			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Description:	Encre	Matière:			
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.
--

DÉCLARATION

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
