

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Boule aux noix et aux fruits PO MB

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156451</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23342
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8712398033424
Baker & Baker FRANCE SARL	23342
Autres	
Code EAN	8712398033424
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pistolet aux fruits et noix, précuit et surgelé.
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal pour être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température:
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	129 g	124 - 134 g		
Hauteur:	54 mm	46 - 62 mm		
Diamètre:	117 mm	110 - 124 mm		
Forme:	Ronde			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Légèrement sucré	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair, Multicolore

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graines de citrouille; Abricot(2,4%); Ananas(2,0%); Sucre; Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); NOISETTES(0,6%); GLUTEN DE BLÉ; Dextrose; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Farine de riz; FARINE DE SOJA; Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Conservateurs: DIOXYDE DE SOUFRE, DISULFITE DE SODIUM (CONTIENT DES SULFITES).
---

Numéro d'article: 10156451

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.194 kJ	(283 kcal)
Matières grasses:	6,6 g	
dont acides gras saturés:	1,3 g	
Glucides:	44,9 g	
dont sucres:	5,7 g	
Protéines:	9,6 g	
Sel (Na x 2,5):	1,067 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	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Oui
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	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	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	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	128 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: ŒUF, LAIT / LACTOSE, CÉLERI, SÉSAME, LUPIN, AUTRES FRUITS À COQUES, 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.

**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: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui  
Convient au régime vegan: Non

Numéro d'article:	10156451	Mise à jour :	01.04.2021
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	50				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	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	3,23 kg	Poids brut:	3,60 kg
		Nombre de pièces:	25 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Description:	Étiquette	Matière:	Papier

**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>
---