

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

VGR MINI BOTPROD.ASS.4,36K

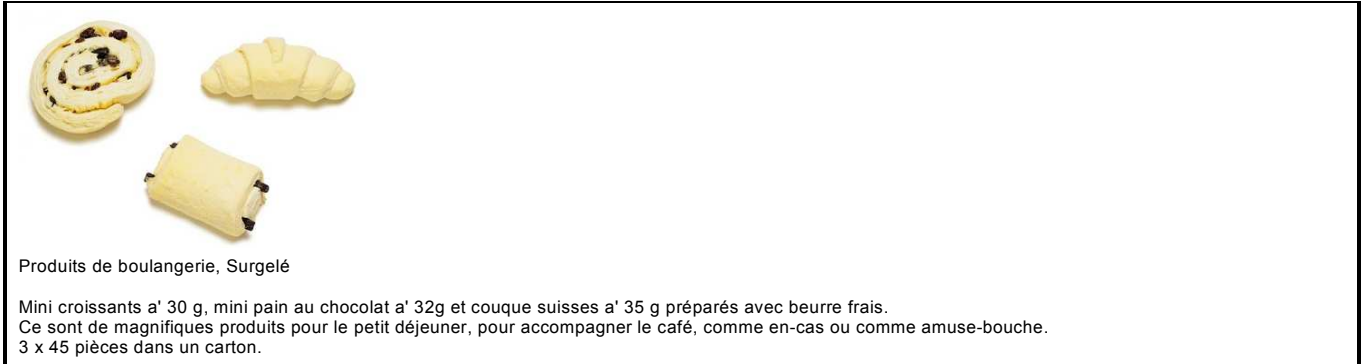
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156463
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28933
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321289330
Autres	
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Produits de boulangerie
--	-------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	13 - 14 min	Température: 175 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	13 - 14 min	Température: 170 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	32 g	28 - 40 g		
Poids total:	30 g	26 - 38 g		
Poids total:	35 g	31 - 43 g		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre	Odeur:	Odeur de beurre
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Multicolore

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*						
CROISSANT									
	Farine de blé		15						
	Beurre		8						
	Eau		6						
	Levure		2						
	Sucre		2						
	Œufs entiers		1						
	Sel		< 1						
	Gluten de blé		< 1						
	Agent de Traitement de la Farine		< 1						
	Acide ascorbique	E 300	< 1						
PAIN AU CHOCOLAT									
	Farine de blé		15						
	Beurre		7						
	Eau		5						
	Chocolat		4						
	Sucre		2						
	Pâte de cacao		2						
	Beurre de cacao		< 1						
	Émulsifiant		< 1						
	Lécithine de soja	E 322	< 1						
	Arôme naturel de vanille		< 1						
	Levure		1						
	Sucre		1						
	Œufs entiers		< 1						
Dorure									
	Œufs entiers		< 1						
	Eau		< 1						
	Sel		< 1						
	Gluten de blé		< 1						
	Agent de Traitement de la Farine		< 1						
	Acide ascorbique	E 300	< 1						
PAIN RAISIN									
	PÂTE								
	Farine de blé		8						
	Beurre		4						
	Eau		3						
	Levure		< 1						
	Sucre		< 1						
	Œufs entiers		< 1						
	Sel		< 1						
	Gluten de blé		< 1						
	Agent de Traitement de la Farine		< 1						
	Acide ascorbique	E 300	< 1						
Crème pâtissière									
	Eau		6						
	Sucre		2						
	Amidon modifié	E 1414	< 1						
	Œufs entiers		< 1						
	Lactosérum en poudre		< 1						
	Poudre de lait écrémé		< 1						
	Stabilisant		< 1						
	Acétate de calcium	E 263	< 1						
	Diphosphates	E 450	< 1						
	Phosphates de sodium	E 339	< 1						
	Extrait de carotte		< 1						
	Arôme naturel		< 1						
	Herbes et Épices		< 1						
	Extrait de curcuma		< 1						
	Extrait de paprika		< 1						
Raisins secs			5						
Dorure									
	Œufs entiers		< 1						
	Eau		< 1						
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-left: 20px;"> <tr> <td>> 10 %:</td> <td>Arrondi à 5 %</td> </tr> <tr> <td>> 1 % - < 10 %:</td> <td>Arrondi à 1 %</td> </tr> <tr> <td>< 1 %:</td> <td>< 1 %</td> </tr> </table>				> 10 %:	Arrondi à 5 %	> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %	< 1 %:	< 1 %
> 10 %:	Arrondi à 5 %								
> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %								
< 1 %:	< 1 %								
(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)									

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

CROISSANT: FARINE DE BLÉ; BEURRE (23%); Eau; Levure; Sucre; ŒUFS ENTIERS LIQUIDE; Sel; GLUTEN DE BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique. PAIN AU CHOCOLAT: FARINE DE BLÉ; BEURRE (20%); Eau; Chocolat (12%); (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Levure; Sucre; ŒUFS ENTIERS LIQUIDE; Dorure (ŒUFS ENTIERS LIQUIDE, Eau); Sel; GLUTEN DE BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique. PAIN RAISIN: PÂTE (56,6%) (FARINE DE BLÉ; BEURRE (13%); Eau; Levure; Sucre; ŒUFS ENTIERS LIQUIDE; Sel; GLUTEN DE BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique); Crème pâtissière (Eau; Sucre; Amidon modifié; ŒUFS ENTIERS LIQUIDE; LACTOSÉRUM EN POUDRE; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Stabilisant: Acétate de calcium, Diphosphates, Phosphates de sodium; Extrait de carotte; Arôme naturel; Herbes et Épices: Extrait de curcuma; Extrait de paprika); Raisins secs (14%); Dorure: (ŒUFS ENTIERS LIQUIDE; Eau).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Energie:	1.441 kJ	(344 kcal)
Matières grasses:	17,0 g	
dont acides gras saturés:	10,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,7 g	
Glucides:	40,0 g	
dont sucres:	12,0 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	6,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8300 g	
Remarques:	NUTRITIONAL INFORMATION	

Per 100 grams product:

Croissant

Energy: 1531 kJ (366 kcal)
 Fat: 20 g
 of which safa: 13 g
 Carbohydrate: 38.0 g
 of which sugars (mono- and disaccharides):5.6 g
 Fibre: 2.2 g
 Protein: 7.5 g
 Salt (Na x 2.5): 1.00 g
 Fats of which tfa: 0.414 g
 Sodium: 400 mg

Pain au chocolat

Energy: 1584 kJ (379 kcal)
 Fat: 20 g
 of which safa: 13 g
 Carbohydrate: 41.0 g
 of which sugars (mono- and disaccharides):12.0 g
 Fibre: 2.8 g
 Protein: 7.3 g
 Salt (Na x 2.5): 0.88 g
 Fats of which tfa: 0.384 g
 Sodium: 350 mg

Pain aux raisins

Energy: 1193 kJ (284 kcal)
 Fat: 11.0 g
 of which safa: 7.4 g
 Carbohydrate: 40.0 g
 of which sugars (mono- and disaccharides):18.0 g
 Fibre: 2.0 g
 Protein: 5.1 g
 Salt (Na x 2.5): 0.63 g
 Fats of which tfa: 0.3 g
 Sodium: 250 mg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Sel (NaCl):	830,0 mg
Minéraux - Sodium:	400,0 mg
Eau:	34,7 g

Remarques: NUTRITIONAL INFORMATION

Per 100 grams product:

Croissant

Energy:	1531 kJ (366 kcal)
Fat:	20 g
of which safa:	13 g
Carbohydrate:	38.0 g
of which sugars (mono- and disaccharides):	5.6 g
Fibre:	2.2 g
Protein:	7.5 g
Salt (Na x 2.5):	1.00 g
Fats of which tfa:	0.414 g
Sodium:	400 mg

Pain au chocolat

Energy:	1584 kJ (379 kcal)
Fat:	20 g
of which safa:	13 g
Carbohydrate:	41.0 g
of which sugars (mono- and disaccharides):	12.0 g
Fibre:	2.8 g
Protein:	7.3 g
Salt (Na x 2.5):	0.88 g
Fats of which tfa:	0.384 g
Sodium:	350 mg

Pain aux raisins

Energy:	1193 kJ (284 kcal)
Fat:	11.0 g
of which safa:	7.4 g
Carbohydrate:	40.0 g
of which sugars (mono- and disaccharides):	18.0 g
Fibre:	2.0 g
Protein:	5.1 g
Salt (Na x 2.5):	0.63 g
Fats of which tfa:	0.3 g
Sodium:	250 mg

Numéro d'article: 10156463 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	Non	Oui
Orge	Non	Non	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	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	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	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Oui
Noix pécan	Non	Non	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Oui
Pistaches	Non	Non	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Oui	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	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	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.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: FRUITS À COQUE.

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):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non		
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10 000	1.000			ISO 7402
E. coli:	/ g	100	10			ISO 6391
Moisissures:	/ g	20 000	5.000			ISO 7954
Levures:	/ g	20 000	5.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	0				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	100	10			ISO 11290-1

Numéro d'article: 10156463	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Congelé
Remarques:	Surgelé, - 18 °C, ne pas régeler les produits dégelés.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,365 kg	Poids brut:	4,746 kg
Remarques:	3 sac par carton = 135 pièce = 4365 g (45 pièce x 35 g, 45 pièce x 30 g , 45 pièce x 32 g)		
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	10 Pce
UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	80 Pce
Poids net:	349,2 kg	Poids brut:	406,68 kg
		Hauteur totale de palette:	164 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Nombre de pièces:	3 Pce		
Dimensions:	300 x 200 mm		
Poids:	12 g		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	397 x 294 x 149 mm		
Poids:	345 g		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code du lot:	Oui
		Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	27.000 g		
Couleur:	Marron		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,8 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,5 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905903000	
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:	