

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 30.11.2020

**Couque carrée****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156472</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 24104
Autres	
Code CN (EU)	1905908000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

Dénomination de la denrée alimentaire: Viennoiserie crue, surgelé.

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produits de boulangerie

Couque carré de pâte feuilletée levée.

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Pays d'origine: Belgique

Condition physique: Viennoiserie

**CONSIGNES D'UTILISATION****Instructions de préparation**

<b>Pousse:</b>	<b>Temps:</b> 90 min	<b>Température:</b> 32 °C	<b>R.H.:</b> 80 %
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b> 18 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C	
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b> 18 min	<b>Température:</b> 200 - 220 °C	

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	50 g	47 - 53 g		
<b>Longueur:</b>	75 mm	72 - 78 mm		
<b>Largeur:</b>	75 mm	72 - 78 mm		
<b>Forme:</b>	Carré			

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Goût:</b>	Beurre	<b>Odeur:</b>	Typique
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Jaune clair

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; Huile de colza; Levure; Sucre; Sel; GLUTEN DE BLÉ; Dextrose; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Carbonate de calcium; Enzymes.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.428 kJ	(342 kcal)
Matières grasses:	19,2 g	
dont acides gras saturés:	9,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g	
Glucides:	33,4 g	
dont sucres:	3,9 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	8,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,012 g	
Par portion (50 G)		
Énergie:	714 kJ	(171 kcal)
Matières grasses:	9,6 g	
dont acides gras saturés:	4,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
Glucides:	16,7 g	
dont sucres:	1,9 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	4,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,506 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):	1.020,2 mg
Minéraux - Sodium:	404,8 mg
Eau:	36,2 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	17 %
Matières grasses:	27 %
Acides gras saturés:	45 %
Glucides:	13 %
Sucres:	4 %
Protéines:	16 %
Sel:	17 %
Par portion (50 G)	ADULTES
Énergie:	9 %
Matières grasses:	14 %
Acides gras saturés:	23 %
Glucides:	6 %
Sucres:	2 %
Protéines:	8 %
Sel:	8 %

Numéro d'article: 10156472 Mise à jour : 30.11.2020

**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	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	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	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	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	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, LAIT / LACTOSE, SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI, SÉSAME.

**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:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. 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 pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ 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

<b>Numéro d'article:</b>	10156472	<b>Mise à jour :</b>	30.11.2020
--------------------------	----------	----------------------	------------

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	180 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

Numéro d'article: 10156472

Mise à jour : 30.11.2020

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	9,500 kg	Poids brut:	9,874 kg	Nombre de pièces:	190 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			UD par palette:	56 Pce
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	Hauteur totale de palette:	169,70 cm
Poids net:	532,00 kg	Poids brut:	578,59 kg		
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	13,35 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	440 mm				
Hauteur:	610 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	2,2250 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	354 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	221 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	152,5 mm				
Hauteur:	137,7 mm				
<b>Code</b>					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
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				
<b>Code</b>					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				

<b>Numéro d'article:</b> 10156472	<b>Mise à jour :</b> 30.11.2020
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui	<b>Maille:</b> 4 mm	
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Non		
<b>Méthode de rejet:</b>	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5410003241044	
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.

<b>Mise à jour :</b>	30.11.2020
<b>Changement:</b>	Information Diététique