

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

05.05.2022

### B&B Tarte aux fruits rouges 12P

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10193240</b>
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015860
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501565
Baker & Baker Global	10193240
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040015860
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1586
Baker & Baker FRANCE SARL	15116
Baker & Baker BENELUX BV	60091
Autres	
Code EAN	4017040015860
Code ITF 14	04017040015860
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte sablée avec une crème aux framboises, aromatisé (27%) et un mélange de fruits rouges (21%), surgelée
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT


Produits de boulangerie, Surgelé
Pâte sablée avec une crème aux fruits (27 %) et un mélange de fruits rouges (21 %), avec un glaçage à base de confiture, surgelée

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Surgelé		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	12 h	Température: 4 - 7 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	1.500 g	1.488 - 1.512 g	Moyenne de 10 pièces	12 pièces
Poids Par portion:	125 g	105 - 145 g		
Diamètre:	252 mm	249 - 255 mm	Méthode interne	

#### INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Framboise, Acide, Sucré	Odeur:	Fruité
Aspect visuel:	Brillant, Rond	Couleur:	Jaune d'or, Rose pâle, Rouge, Noir
Structure:	Mou, Crémeux		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

CRÈME; Eau; Sucre; Farine de BLÉ; Groseille; Cassis; YAOURT entier; Sirop de glucose; Framboise; Myrtille; Matières grasses végétales: Palme, Coco; Amidon modifié; Sirop de glucose-fructose; BEURRE; ŒUF entier de poules élevées en plein air; Pomme; Glucose; Dextrose; Sirop de glucose déshydraté; Gélatine de boeuf; Huile de colza; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Framboise déshydratée; Poudre de LAIT écrémé; Acidifiant: Acide citrique; Épaississant: Carraghénanes, Gomme Xanthane, Farine de graines de caroube; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Sel; Amidon de BLÉ; Pruneau; LACTOSE; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium, Citrates de potassium; Gélifiant: Pectines; Poudre de betterave; Poudre de cacao\*; Jus de sureau concentré; Extrait végétal: Baie de sureau; Arôme naturel; Émulsifiant: Esters de propane-1,2-diol d'acides gras, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras; Affermissant: Chlorure de calcium; Amidon de SOJA; Protéine de LAIT; Jus de citron concentré; Extrait de carotte. \*Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	985 kJ	(235 kcal)
Matières grasses:	10,2 g	
dont acides gras saturés:	6,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,1 g	
Glucides:	32,0 g	
dont sucres:	20,6 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	2,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,247 g	

**Par portion (125 G)**

Énergie:	1,232 kJ	(294 kcal)
Matières grasses:	12,8 g	
dont acides gras saturés:	7,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
Glucides:	40,0 g	
dont sucres:	25,7 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	3,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,309 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES**
**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	243,2 mg
Minéraux - Sodium:	98,9 mg
Eau:	51,9 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**
**Pour 100 grammes de produit**

	ADULTES
Énergie:	12 %
Matières grasses:	15 %
Acides gras saturés:	31 %
Glucides:	12 %
Sucres:	23 %
Protéines:	6 %
Sel:	4 %

**Par portion (125 G)**

	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	18 %
Acides gras saturés:	39 %
Glucides:	15 %
Sucres:	29 %
Protéines:	7 %
Sel:	5 %

Numéro d'article: 10193240

Mise à jour : 05.05.2022

**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	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
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	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	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	Oui
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: 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.

**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-846038

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	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		

Numéro d'article: 10193240	Mise à jour : 05.05.2022
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Moisissures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-3
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	545 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10193240	Mise à jour :	05.05.2022
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	1,500 kg	Poids brut:	1,680 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	12
		Nombre de pièces:	1 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	18 Pce
UD par couche:	12 Pce	Poids brut:	391,815 kg
Poids net:	324 kg	UD par palette:	216 Pce
		Hauteur totale de palette:	157,2 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	U-card	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, PE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	17,7 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	260 mm		
Largeur:	260 mm		
Hauteur:	15 mm		
Description:	.	Matière:	Carton
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	14,9 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	893 mm		
Largeur:	55 mm		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	137 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	270 mm		
Largeur (extérieur):	270 mm		
Hauteur (extérieur):	79 mm		
<b>Code</b>			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	5,23 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	170 mm		
Hauteur:	314 mm		
<b>Code</b>			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Couleur:	Transparent		
Description:	Protection de rive	Matière:	Carton
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	405 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	35 mm		
Largeur:	35 mm		
Hauteur:	1.500 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Papier
Quantité:	7,0000 PCE		
Poids:	2,000 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	780 mm		
Largeur:	1.180 mm		
Description:	Film étirable		
Quantité:	0,0000 PCE		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		

<b>Numéro d'article:</b>	10193240	<b>Mise à jour :</b>	05.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	

**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 :	05.05.2022
Changement:	Information Sur L'Emballage