

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Plaque feuilletée au beurre 2 x 5

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10229962
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	23586
Autres	
Code EAN	5413321235863
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée, 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

Conseil général	
Pour l'utilisation, retirez les pâtes de la boîte, mettez-les l'un à côté de l'autre, mais laissez-les décongeler dans l'emballage en plastique dans un endroit frais pour 24h. Retirez-les du congélateur le soir avant l'utilisation. Température d'utilisation: 4°C.	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 1.440 min Température: 4 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	5.000 g	4.750 - 5.250 g		
Hauteur:	49 mm	46 - 52 mm		
Longueur:	375 mm	370 - 380 mm		
Largeur:	275 mm	270 - 280 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; BEURRE(30%); Eau; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Colorant: Caroténoïdes.

Numéro d'article: 10229962

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.556 kJ (374 kcal)
Matières grasses:	25,5 g
dont acides gras saturés:	17,8 g
dont acides gras mono-insaturés:	6,6 g
dont acides gras poly-insaturés:	1,1 g
Glucides:	28,5 g
dont sucres:	0,8 g
Fibres alimentaires:	1,3 g
Protéines:	6,9 g
Sel (Na x 2,5):	0,851 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,9 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,9 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	871,6 mg
Minéraux - Sodium:	340,3 mg
Eau:	36,4 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	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)	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	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, 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.

Numéro d'article: 10229962

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	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		

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	100				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:	/ 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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10229962	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	10,000 kg	Poids brut:	10,322 kg	Nombre de pièces:	2 Pce
Palette					
Type de palette:	Euro palette en bois			UD par palette:	80 Pce
UD par couche:	10 Pce	Couches:	8 Pce	Hauteur totale de palette:	121,40 cm
Poids net:	800,00 kg	Poids brut:	851,13 kg		
Emballage primaire					
Description:	Flexible film	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,0277 KG				
Poids:	33,3 g				
Couleur:	Vert				
Largeur:	450 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	286 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	125 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	2,2250 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	0,74 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	157 mm				
Hauteur:	64 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	0,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	103,5 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	750 mm				
Largeur:	1.150 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2242 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10229962	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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:	Information nutritionnelle