

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.12.2022

Mini Pizza Vegetaria

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10094740
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040883155
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88315
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040883155
Baker & Baker Global	10094740
Baker & Baker BENELUX BV	88315
Autres	
Code EAN	4017040883155
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pizza aux légumes (20%), pré-poussée et surgelée
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pièce de pâte, Pré-poussé, Surgelé

Pâte à base de levure pour pizza, surgelée, pré-poussée, ovale, avec une sauce tomate légère et parsemée de poivrons, de maïs, de brocolis, d'oignons, et de fromage (gouda/edam).

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	10 - 30 min	
Remarques:	Placer le produit sur une plaque de cuisson et laisser décongeler.		
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 min	Température: 230 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	14 min	Température: 170 - 190 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	180 g	162 - 200 g		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Fruité, Tomate, Fromage, Herbes aromatiques, Végétale	Odeur:	Fruité, Tomate, Fromage, Herbes aromatiques
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Clair, Rouge clair, Rouge, Vert, Jaune
Structure:	Croustillant, Juteux		

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*
PÂTE			
	Farine de blé		
	Eau		
	Levure		
	Huile d'olive		
	Sel iodé		
	Sel		
	Iodate de potassium		
	Sucre		
	Stabilisant	E 412	E 412
	Farine de blé malté		
	Émulsifiant	E 472e	E 472e
	Poudre à Lever	E 450 E 500	E 450 E 500
	Huile de colza		
	Agent de Traitement de la Farine		
		E 300	E 300
	Enzyme		
	Correcteur d'acidité		
		E 170	E 170
GARNITURE			
Sauce tomate			15
	Eau		
	Poudre de tomate		
	Amidon modifié		
	Sucre		
	Sel iodé		
	Sel		
	Iodate de potassium		
	Dextrose		
	Protéines végétales hydrolysées		
	Sel		
	Épices (contient d'ail)		
	Huile de colza		
	Acidifiant		
		E 330	E 330
	Extrait de paprika		
Fromage			10
	Gouda		
	Edam		
Morceaux de poivrons rouges et jaunes			10
Maïs			5
Brocoli			5
Morceaux d'oignon rouge			
Huile d'olive			
Sel iodé			
	Sel		
	Iodate de potassium		
Poivre			
Thym			
Basilic			
Marjolaine			
Origan			
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %) < 1 %: < 1 %			

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

PÂTE: Farine de BLÉ; Eau; Levure; Huile d'olive; Sel iodé: (Sel, Iodate de potassium); Sucre; Stabilisant: E 412; Farine de BLÉ malté; Émulsifiant: E 472e; Poudre à Lever: (E 450, E 500); Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: E 300; Enzyme; Correcteur d'acidité: E 170. GARNITURE: Sauce tomate (14%): (Eau; Poudre de tomate; Amidon modifié; Sucre; Sel iodé: (Sel, Iodate de potassium); Dextrose; Protéines végétales hydrolysées; Sel; Épices (contient de l'ail); Huile de colza; Acidifiant: E 330; Extrait de paprika); FROMAGE (11%): (GOUDA, EDAM); Morceaux de poivrons rouges et jaunes (10%); Maïs (5%); Brocoli (5%); Morceaux d'oignon rouge; Huile d'olive; Sel iodé: (Sel, Iodate de potassium); Poivre; Thym; Basilic; Marjolaine; Origan.

Numéro d'article: 10094740

Mise à jour : 08.12.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	750 kJ (178 kcal)
Matières grasses:	5,0 g
dont acides gras saturés:	0,5 g
dont acides gras mono-insaturés:	2,1 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,4 g
Glucides:	24,9 g
dont sucres:	4,2 g
Fibres alimentaires:	3,1 g
Protéines:	6,9 g
Sel (Na x 2,5):	2,0500 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Sel (NaCl):	2.052,0 mg
Minéraux - Sodium:	821,0 mg
Unités à pain:	2,1 BU
Eau:	58,0 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	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	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	Non	Oui
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 *	Non	Oui
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: POISSON.

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:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

Numéro d'article: 10094740	Mise à jour : 08.12.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 g	1 000	100			DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ISO 11290-2

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	273 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,32 kg	Poids brut:	4,725 kg
Remarques:	2 x 2,16 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	10 Pce
UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	80 Pce
Poids net:	345,60 kg	Poids brut:	403,25 kg
		Hauteur totale de palette:	187 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PE
Dimensions:	410 x 355 mm		
Poids:	17 g		
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Ondulé
Dimensions:	402 x 295 x 172 mm		
Poids:	369 g		
Longueur (extérieur):	402 mm		
Largeur (extérieur):	295 mm		
Hauteur (extérieur):	172 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 144 mm		
Poids:	25 kg		
Couleur:	Marron		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

Numéro d'article: 10094740

Mise à jour : 08.12.2022

INFORMATION LÉGALE**Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
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.

Mise à jour : 08.12.2022
Changement: Déclaration des ingrédients