

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 08.12.2022

### Mini Pizza Tonno

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10094748</b>
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040890917
Baker & Baker Global	10094748
Baker & Baker BENELUX BV	89091
Autres	
Code EAN	4017040890917
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pizza avec une Préparation au thon (14%), pré-poussée et surgelée
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pièce de pâte, Prépoussé, Surgelé

Pizza surgelée dont la pâte à base de levure est plate et ovale, pré-poussée, recouverte de sauce tomate légère de façon régulière, et garnie de thon, de fromage, d'oignons et d'origan.

#### 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	177 g	159 - 197 g		
Poids cuit:	150 g	141 - 159 g		
Longueur:	180 mm	168 - 192 mm		
Largeur:	120 mm	111 - 129 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Typique, Herbes aromatiques, Thon	Odeur:	Aromatique, Typique, Herbes aromatiques, Thon
Structure:	Croustillant, Juteux	Couleur:	Clair, Rouge clair, Rouge, Jaune

**FORMULATION**

Ingrédient		Numéro E	%*
PÂTE			50
	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 450
		E 500	E 500
	Huile de colza		
	Agent de Traitement de la Farine		
		E 300	E 300
	Enzymes		
	Correcteur d'acidité		
		E 170	E 170
GARNITURE			50
Préparation de thon			15
	Thon		10
	Huile de tournesol		
	Sel		
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)		
	Herbes		
	Acidifiant		
		Acide citrique	E 330
	Huile de colza		
	Extrait de paprika		
Fromage			10
	Gouda		
	Edam		
Oignon			9
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; Enzymes; Correcteur d'acidité: E 170. GARNITURE: Préparation de THON (14%): (THON; Huile de tournesol; Sel); Sauce tomate (14%): (Eau; Poudre de tomate; Amidon modifié; Sucre; Sel iodé: (Sel, Iodate de potassium); Dextrose; Protéines végétales hydrolysées; Sel; Épices (contient d'ail); Herbes; Acidifiant: Acide citrique; Huile de colza; Extrait de paprika); FROMAGE(11%): (GOUDA, EDAM); Oignon (9%); Origan.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	859 kJ	(205 kcal)
Matières grasses:	8,9 g	
dont acides gras saturés:	3,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,9 g	
Glucides:	21,0 g	
dont sucres:	4,0 g	
Fibres alimentaires:	3,1 g	
Protéines:	8,7 g	
Sel (Na x 2,5):	2,1130 g	

Numéro d'article: 10094748

Mise à jour : 08.12.2022

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Sel (NaCl):	2.112,0 mg
Minéraux - Sodium:	845,0 mg
Unités à pain:	1,8 BU
Eau:	56,3 g

**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	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	Oui	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	Non
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Non
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: -.

**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:

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	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		

Numéro d'article: 10094748 Mise à jour : 08.12.2022

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 g	1 000	100			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:	4,24 kg	Poids brut:	4,645 kg
Remarques:	2 x 2,12 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	10 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	397 kg
Poids net:	339,2 kg	UD par palette:	80 Pce
		Hauteur totale de palette:	187 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PE
Dimensions:	410 x 355 mm		
Poids:	17 g		
Code		Date d'expiration:	MHD
Autres codes:		Temps de production, Code BM, Code fournisseur	
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Ondulé
Dimensions:	402 x 295 x 172 mm		
Poids:	388 g		
Longueur (extérieur):	402 mm		
Largeur (extérieur):	295 mm		
Hauteur (extérieur):	172 mm		
Code		Date d'expiration:	MHD
Autres codes:		Code BM, Temps de production	
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 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			

<b>Numéro d'article:</b> 10094748	<b>Mise à jour :</b> 08.12.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**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 :	08.12.2022
Changement:	Déclaration des ingrédients