

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.11.2022

GF321 Pain à la Cannelle 29511

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10246999
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001469
Baker & Baker BENELUX BV	29511
Autres	
Code EAN	4065698001469
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte feuilletée à la cannelle, pré-poussée et surgelée
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pré-poussé, Surgelé

Morceau de pâte pré-poussée pour pâte feuilletée à la cannelle, surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Pièces		

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps: 20 min	Température: 25 °C	
Cuisson (Four à convection):	Temps: 15 - 18 min	Température: 160 - 180 °C	
Cuisson (Four à sole):	Temps: 15 - 18 min	Température: 180 - 200 °C	

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	115 g	105 - 125 g		
Hauteur:	20 mm	15 - 25 mm		
Longueur:	125 mm	120 - 130 mm		
Largeur:	80 mm	70 - 90 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Cannelle, Légèrement sucré	Odeur:	Cannelle
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Jaunâtre

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		40
Graisse de palme		20
Sucre		15
Eau		15
Huiles végétales		3
Colza		3
Palme		< 1
Levure		2
Cannelle		< 1
Sel		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithines	E 322	< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e	< 1
Farine de riz pré-gélatinisée		< 1
Dextrose		< 1
Farine de seigle		< 1
Stabilisant		< 1
Gomme de guar	E 412	< 1
Protéine de fève		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 1

* 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

Farine de BLÉ; Graisse de palme; Sucre; Eau; Huiles végétales: Colza, Palme; Levure; Cannelle (1%); Sel; Émulsifiant: Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Farine de riz pré-gélatinisée; Dextrose; Farine de SEIGLE; Stabilisant: Gomme de guar; Protéine de fève; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	1.675 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	23,7 g	
dont acides gras saturés:	11,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g	
Glucides:	41,9 g	
dont sucres:	15,8 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	4,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8251 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):	824,0 mg
Minéraux - Sodium:	330,1 mg
Eau:	28,0 g

Numéro d'article: 10246999

Mise à jour : 10.11.2022

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	Oui	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Oui	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	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 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: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

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 #: O-22-24620

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:	Oui
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Oui
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.

Numéro d'article: 10246999	Mise à jour : 10.11.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Moisissures:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Non détectable				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 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:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, Durée de conservation après cuisson, À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10246999	Mise à jour : 10.11.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	6,90 kg	Poids brut:	7,401 kg	Nombre de pièces: 60 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	8 Pce	UD par palette: 64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	498,664 kg	Hauteur totale de palette: 189,4 cm
Poids net:	441,60 kg			
Emballage primaire				
Description:	Flexible film, Tube	Matière:	HDPE	
Quantité:	0,1215 KG			
Poids:	27,6 g			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	600 mm			
Remarques:	2 PCE			
Code				
Autres codes:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot: Indice de fraîcheur
Emballage secondaire				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	446 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	399 mm			
Largeur (extérieur):	299 mm			
Hauteur (extérieur):	218 mm			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	3,27 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	165 mm			
Hauteur:	220 mm			
Code				
Autres codes:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot: Indice de fraîcheur
Emballage tertiaire				
Description:	Feuille	Matière:	Carton	
Quantité:	3,0000 PCE			
Poids:	280 g			
Couleur:	Gris			
Longueur:	1.000 mm			
Largeur:	700 mm			
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE	
Quantité:	0,1877 KG			
Couleur:	Transparent			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	2,6 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	210 mm			
Hauteur:	148,5 mm			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Quantité:	0,0000 PCE			
Poids:	3.766 g			
Couleur:	Marron			
Longueur (intérieur):	1.180 mm			
Longueur (extérieur):	1.200 mm			
Largeur (intérieur):	780 mm			
Largeur (extérieur):	800 mm			
Hauteur (intérieur):	1.070 mm			
Hauteur (extérieur):	1.082 mm			

Numéro d'article:	10246999	Mise à jour :	10.11.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

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 :	10.11.2022
Changement:	Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation après cuisson