

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu



Mise à jour :

07.05.2024

### Pastel de Nata CS 40x65g

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10250411</b>
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5604267098678
Baker & Baker BENELUX BV	29578
Autres	
Code EAN	5604267098678
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâtisserie à base de pâte feuilletée, avec une garniture à la crème (63%), crue et surgelée
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé
Pâtisserie surgelée à base de pâte feuilletée, placée dans une coupelle circulaire en aluminium. Garniture à base de sucre, de lait et d'œufs.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Cuire congelé	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 0 min
Cuisson (Four à convection):	Temps: 16 - 20 min Température: 230 - 240 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	65 g	60,5 - 69,5 g		
Hauteur:	32 mm	29 - 35 mm		
Diamètre:	72 mm	69 - 75 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Non rance	Odeur:	Pas d'odeurs étrangères, Typique
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Blanc, Orange

Numéro d'article: 10250411

Mise à jour :

07.05.2024

## FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*
Lait demi-écrémé (Lait)		20	
Farine de blé (Blé)		20	
Sucre		20	
Eau		20	
Margarine		10	
	Huiles et matières grasses végétales (en proportion variable)		10
	Palme		5
	Soja		3
	Tournesol		2
	Eau		2
	Sel		< 1
	Émulsifiant		< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
	Lécithines	E 322	< 1
	Dextrose		< 1
	Acidifiant		< 1
	Acide citrique	E 330	< 1
	Arôme naturel		< 1
	Colorant		< 1
	Caroténoïdes	E 160a	< 1
Jaune d'œuf de poules élevées en plein air (Œuf)		7	
Sirop de glucose-fructose		4	
Amidon de maïs		1	
Sel de mer		< 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

Lait demi-écrémé (LAIT); Farine de blé (BLÉ); Sucre; Eau; Margarine (Huiles et matières grasses végétales (en proportion variable): Palme, Soja, Tournesol; Eau; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Dextrose; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel; Colorant: Caroténoïdes); Jaune d'œuf de poules élevées en plein air (ŒUF); Sirop de glucose-fructose; Amidon de maïs; Sel de mer.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

### Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.046 kJ (249 kcal)
Matières grasses:	
dont acides gras saturés:	11 g
dont acides gras mono-insaturés:	5,5 g
dont acides gras poly-insaturés:	3,7 g
Glucides:	
dont sucres:	1,5 g
Fibres alimentaires:	34 g
Protéines:	20 g
Sel (Na x 2,5):	1,0 g
	3,5 g
	0,51 g

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

### Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Minéraux - Sodium:	204,00 mg
Eau:	49,7 g

Numéro d'article: 10250411

Mise à jour :

07.05.2024

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	Non	Non
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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
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	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	1 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non
* Selon le Règlement (UE) n° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg / L doit être étiqueté.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: SOJA.			

## 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 #: CU-RSPO SCC-831152

## 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		

Numéro d'article:	10250411	Mise à jour :	07.05.2024
-------------------	----------	---------------	------------

### INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				AFNOR BRD:07/24-11/13
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2
Levures et moisissures:	/ g	1 000				BKR 23/11-12/18, SYMPHONY Agar mthod BKR 23/11-12/18
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				AFNOR BRD 07/11-12/05 Rapid Salmonella
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Compass Listeria AgarAFNOR (BKR23/05-12/07)

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Durée de conservation:	
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10250411	Mise à jour :	07.05.2024
-------------------	----------	---------------	------------

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,6 kg	Poids brut:	2,976 kg
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois	Couches:	14 Pce
UD par couche:	10 Pce	Poids brut:	445 kg
Poids net:	364 kg	UD par palette:	140 Pce
		Hauteur totale de palette:	182,4 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	13,8 g		
Couleur:	Bleu		
Largeur:	830 mm		
Hauteur:	580 mm		
Description:	Collerette	Matière:	Aluminium
Quantité:	40,0000 PCE		
Poids:	1 g		
Couleur:	Métallique		
Hauteur:	20 mm		
Hauteur (extérieur):	20 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	31 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	400 mm		
Largeur:	160 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	223,7 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	429 mm		
Largeur (extérieur):	172 mm		
Hauteur (extérieur):	120 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	110 mm		
Hauteur:	207 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	5 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	287 mm		
Hauteur:	185 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE
Quantité:	0,5750 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	25.000 g		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	144 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	1,02 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	149 mm		
Hauteur:	210 mm		

Numéro d'article:	10250411	Mise à jour :	07.05.2024
-------------------	----------	---------------	------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Non	Ø appareil de contrôle:	
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxydable:		Ø appareil de contrôle:	

**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 : 07.05.2024  
Changement: