

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Achten 125X60G

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10151633
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24628
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321246289
Autres	
Code EAN	5413321246289
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non-cuit pâte feuilletée, surgelé.
--	------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Produit surgelé et non-cuit.
La pâte est pliée comme un huit.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Viennoiserie
Pays d'origine:	Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Application				
Appliqué avec, par exemple, de la crème pâtissière. Après la décongélation, lever et cuire, ce produit est prêt à la consommation. Vous pouvez remplir ce produit d'un fourrage sucré ou salé.				
Instructions de préparation				
Pousse:	Temps:	90 min	Température:	32 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	18 min	Température:	200 - 220 °C
			R.H.:	80 %

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	60 g	57 - 63 g		
Hauteur:	23 mm	20 - 26 mm		
Longueur:	120 mm	110 - 130 mm		
Largeur:	62 mm	52 - 72 mm		
Forme:	Huite			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Crème

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; Huiles végétales: Colza, Palme; Sucre; Levure; Sel; GLUTEN DE BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Carbonate de calcium, Lécithine; Dextrose; FARINE DE SOJA; POUDRE DE LAIT ENTIER; Arôme; Enzymes.

Numéro d'article: 10151633

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1,522 kJ	(365 kcal)
Matières grasses:	22,5 g	
dont acides gras saturés:	10,5 g	
Glucides:	32,0 g	
dont sucres:	4,4 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,081 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	Oui	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, 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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ 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

Numéro d'article: 10151633

Mise à jour : 01.04.2021

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: Après ouverture, conservation limitée

Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)

Durée de conservation: 1 Jrs
Température de stockage: < 20 °C

Conditions de transport

Température de transport: -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 7,50 kg Poids brut: 7,87 kg Nombre de pièces: 125 Pce

Emballage primaire

Description: Sac Matière: HDPE

Emballage secondaire

Description: Ruban adhésif Matière: PP

Description: Boîte Matière: Ondulé

Description: Étiquette Matière: Papier

INFORMATION LÉGALE

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.