

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Mini pizza margherita

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154787
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23917
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321239175
Autres	
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Produits de boulangerie
---	-------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Surgelé, Pièce de pâte, Prépoussé

Pièce de pâte surgelée avec fourrage de pizza; tomate et fromage.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	15 min	
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	12 min	Température: 200 - 220 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	12 min	Température: 180 - 200 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	175 g	158 - 192 g		
Longueur:	180 mm	168 - 192 mm		
Largeur:	120 mm	111 - 129 mm		
Forme:	Ovale			

INFORMATION SENSORIELLE

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

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
PÂTE		55
Farine de blé		35
Eau		15
Levure		2
Huile d'olive		2
Sel iodé		2
Sel		
Iodate de potasse		
Sucre		2
Stabilisant		
	Gomme de guar	E 412
Farine de blé malté		
Émulsifiant		
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e
Poudre à Lever		
	Diphosphates	E 450
	Carbonates de sodium	E 500
Huile de colza		
Agent de Traitement de la Farine		
	Acide ascorbique	E 300
Enzymes		
Correcteur d'acidité		
	Carbonate de calcium	E 170
GARNITURE		
Sauce tomate		15
Eau		
Poudre de tomate		
Sucre		
Amidon modifié		E 1412
Amidon		
	Poudre d'ail	
Sel iodé		
Sel		
Iodate de potasse		
Dextrose		
Protéines végétales hydrolysées		
Epices		
Herbes		
Acidifiant		
	Acide citrique	E 330
Sel		
Huile de colza		
Extrait de paprika		
Piment en poudre		
Tomate		15
Fromage		8
Gouda		
Edam		
Fromage Mozzarella		5
Préparation à base de crème fraîche et de fines herbes		2
	Crème fraîche	40
	Basilic	
	Ciboulette	
	Persil	
	Eau	
	Ail	
	Amidon de blé	
	Jus de citron (de concentré)	
	Sel	
	Sucre	
Amidon		

* 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 potasse); Sucre; Stabilisant: Gomme de guar; FARINE DE BLÉ MALTÉ; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; Correcteur d'acidité: Carbonate de calcium. GARNITURE: Sauce tomate (14%): (Eau; Poudre de tomate; Sucre; Amidon modifié; Amidon; Poudre d'ail; Sel iodé: (Sel, Iodate de potasse); Dextrose; Protéines végétales hydrolysées; Epices; Herbes; Acidifiant: Acide citrique; Sel; Huile de colza; Extrait de paprika; Piment en poudre); Tomate (13%); FROMAGE (8%): (GOUDA, EDAM) FROMAGE MOZARELLA (5%); PRÉPARATION DU CRÈME FRAÎCHE ET DES HERBES (2%): (CRÈME FRAICHE (40%); Basilic; Ciboulette; Persil; Eau; Ail; AMIDON DE BLÉ; Jus de citron (de concentré); Sel; Sucre); Amidon.

Numéro d'article: 10154787

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	849 kJ	(202 kcal)
Matières grasses:	7,2 g	
dont acides gras saturés:	3,0 g	
Glucides:	26,3 g	
dont sucres:	7,6 g	
Fibres alimentaires:	2,0 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,1175 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Cholestérol:	30,7 ppm
Sel (NaCl):	1.120,0 mg
Minéraux - Sodium:	447,0 mg
Unités à pain:	2,2 BU
Eau:	55,5 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	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	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	Oui	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	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	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: SOJA, POISSON, MOUTARDE, CÉLERI.

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:	PK - Pas durable	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	------------------	---------	------------------------------------

Numéro d'article: 10154787	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

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:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	100				ISO 16649, Concerning E. coli: in case of exceeding value, three further tests are made and analyzed. No automatic return, but it is decided on ISO 7932
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 6888-1
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6579:2002
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2
:	/ g					Frequenz: Ditsch M3/6/9/12; CSM 11/2/5/8

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:	4,20 kg	Poids brut:	4,523 kg
Remarques:	2 x 2,1 kg	Nombre de pièces:	2 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	10 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	386,84 kg
Poids net:	336,00 kg	UD par palette:	80 Pce
		Hauteur totale de palette:	179 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PE
Dimensions:	410x355 mm		
Poids:	17 g		
Code			
Autres codes:		Date d'expiration:	MHD
Temps de production, Code fournisseur, Indice de fraîcheur			
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Ondulé
Dimensions:	398x291x163 mm		
Poids:	289 g		
Longueur (extérieur):	398 mm		
Largeur (extérieur):	291 mm		
Hauteur (extérieur):	164 mm		
Code			
Autres codes:		Date d'expiration:	MHD
Indice de fraîcheur, Code d'usine, Temps de production		Code du lot:	Oui
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 contrôle:	3 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm

Numéro d'article: 10154787	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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 :	01.04.2021
Changement:	Formulation