

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Gaufre au sucre

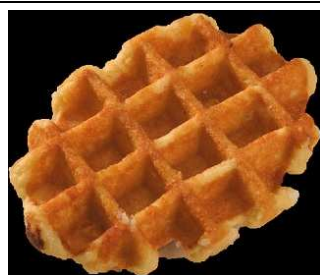
#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10233300</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	29329
Autres	
Code EAN	5413321293290
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Gaufre au sucre, surgelé
--	--------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Gaufre de Liège beurre et margarine. produit cuit.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Congelé

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Décongélation:	
Remarques:	Décongeler à température ambiante. Palletbox: 24 heures, 1 pièce: 4 heures.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	100 g			
Hauteur:	30 mm	27 - 33 mm		
Longueur:	125 mm	120 - 130 mm		
Largeur:	95 mm	90 - 100 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Cuit			
Goût:	Sucre, Beurre	Odeur:	Viennoiserie
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Doré, Marron
Structure:	Mou, Croquant		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Margarine (Graisse de palme; Eau; Sel; Émulsifiant: Lécithine de tournesol, Mono- et diglycérides d'acides gras; Acidifiant: Acide citrique; Colorant: Caroténoïdes; Arôme naturel); Sucre (20%); BEURRE CONCENTRÉ; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR; Levure; Sirop de sucre inverti; POUDRE DE LAIT; Sel; Vanilline.
---

Numéro d'article: 10233300

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.914 kJ (457 kcal)
Matières grasses:	26,0 g
dont acides gras saturés:	14,6 g
dont acides gras mono-insaturés:	6,8 g
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g
Glucides:	48,4 g
dont sucres:	21,5 g
Fibres alimentaires:	3,7 g
Protéines:	5,6 g
Sel (Na x 2,5):	0,6900 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:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	690,0 mg
Minéraux - Sodium:	276,0 mg
Eau:	15,0 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	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	Non	Non
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	0 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: -.

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.

Numéro d'article: 10233300	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

**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.					
Remarques: 4-0489-14-000-00					

**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		

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
pH				
pH:	6	5,5 - 7,5		pH-mètre
<b>Teneurs</b>				
Teneur en cendres/minéraux:	0,94 %	0,91 - 0,97 %		Calculé
Teneur en eau:	15,37 %	14,37 - 16,37 %		Étuve

**INFORMATION PHYSIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Autres</b>				
Activité de l'eau (ae):	0,85	< 0,9		

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100				External accredited laboratory BELAC
Enterobacteriaceae:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Coliformes:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
E. coli:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Moisissures:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Levures:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Bacillus cereus:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Staphylococcus aureus:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				External accredited laboratory BELAC
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				External accredited laboratory BELAC

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	5 Jrs
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10233300	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	2,4 kg	Poids brut:	2,589 kg
Palette		Nombre de pièces: 24 Pce	
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	10 Pce	Couches:	11 Pce
Poids net:	289 kg	Poids brut:	309,79 kg
		UD par palette:	110 Pce
		Hauteur totale de palette: 194 cm	
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	406x126x572 mm		
Poids:	14,3 g		
Couleur:	Bleu		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	385x220x160 mm		
Poids:	189 g		
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x144 mm		
Poids:	25.000 g		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Dimensions:	97x137 mm		
Poids:	1 g		
<b>Code</b>			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
EAN:	Oui	Code du lot:	Numéro de lot, AJJJ
Autres codes:	Rapport entre les ingrédients, Poids		Code matière:
Remarques:	Material code: U013GG1		Oui

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

<b>Risques physiques - système de contrôle spécifique</b>			
<b>Tamis:</b>	Présent Non	<b>Maille</b>	<b>Remarques</b>
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>  Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 2 mm	
<b>  Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 2 mm	
<b>  Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 2 mm	

**INFORMATION LÉGALE**

<b>Numérotage international des ingrédients</b>		
<b>Type</b>	<b>Nombre</b>	<b>Remarques</b>
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:	Déclaration des ingrédients, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières), Durabilité