

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Plaque feuilletée

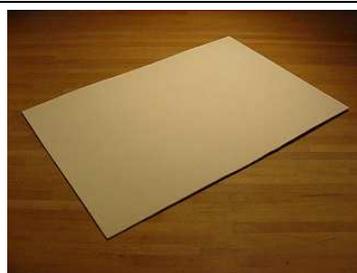
#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10151954</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	23515
Autres	
Code EAN	8712398035152
Code CN (EU)	1905908000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Produits de pâte feuilletée. Plaque de pâte feuilletée à la margarine surgelée et rectangulaire.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Rempli 25 à 30 min, pas rempli 20 à 25 min			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	15 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	25 - 30 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	25 - 30 min	Température: 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	600 g	570 - 630 g		
Hauteur:	2,5 mm	2,3 - 2,7 mm		
Longueur:	550 mm	530 - 570 mm		
Largeur:	380 mm	340 - 385 mm		
Forme:	Rectangulaire			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Sans odeur, neutre
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; Huiles végétales (Colza, Palme); Sel iodé (Sel, Iodure de potassium); Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine.
---

Numéro d'article: 10151954	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.603 kJ	(385 kcal)
Matières grasses:	27,0 g	
dont acides gras saturés:	12,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,7 g	
Glucides:	28,3 g	
dont sucres:	0,6 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	6,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,931 g	
Par portion (600 G)		
Énergie:	9.618 kJ	(2.312 kcal)
Matières grasses:	162,0 g	
dont acides gras saturés:	76,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	62,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	22,3 g	
Glucides:	169,9 g	
dont sucres:	3,5 g	
Fibres alimentaires:	7,8 g	
Protéines:	39,4 g	
Sel (Na x 2,5):	5,583 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):	946,7 mg
Minéraux - Sodium:	372,2 mg
Eau:	35,6 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	19 %
Matières grasses:	39 %
Acides gras saturés:	64 %
Glucides:	11 %
Sucres:	1 %
Protéines:	13 %
Sel:	16 %
Par portion (600 G)	ADULTES
Énergie:	116 %
Matières grasses:	231 %
Acides gras saturés:	384 %
Glucides:	65 %
Sucres:	4 %
Protéines:	79 %
Sel:	93 %

Numéro d'article: 10151954

Mise à jour : 01.04.2021

**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	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	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	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, SOJA, LAIT / LACTOSE, 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 pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
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.

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ 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

<b>Numéro d'article:</b>	10151954	<b>Mise à jour :</b>	01.04.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

**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 cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10151954	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	8,400 kg	<b>Poids brut:</b>	9,047 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	14 Pce
Palette					
<b>Type de palette:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
<b>UD par couche:</b>	4 Pce	<b>Couches:</b>	10 Pce	<b>UD par palette:</b>	40 Pce
<b>Poids net:</b>	336,00 kg	<b>Poids brut:</b>	386,99 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	105,0 cm
Emballage primaire					
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	24,73 g				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Largeur:</b>	580 mm				
<b>Hauteur:</b>	810 mm				
Emballage secondaire					
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	2,2250 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	78 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur:</b>	558 mm				
<b>Largeur:</b>	345 mm				
<b>Description:</b>	EtiquetteEtiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	0,916 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	66 mm				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	463 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	576 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	82 mm				
Code					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui		
<b>EAN:</b>	Oui				
Emballage tertiaire					
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,2240 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	103,5 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	750 mm				
<b>Largeur:</b>	1.150 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	0,7 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	25.000 g				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
Code					
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui		
<b>EAN:</b>	Oui				

Numéro d'article: 10151954 Mise à jour : 01.04.2021

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	8712398035152	
Code CN (EU)	1905908000	

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: Information Diététique