

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 24.03.2022

### Frikandelrol gerezen bladerdeeg

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153728</b>
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	24287
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321242878
Autres	
Code EAN	5413321242878
Code CN (EU)	16010099

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte feuilletée crue avec une fricadelle, surgelé.
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs ( Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation				
Pousse:	Temps:	90 min	Température:	32 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 - 20 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	18 - 20 min	Température:	200 - 220 °C
			R.H.:	80 %

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	160 g	154,5 - 165,5 g		
Longueur:	177 mm	172 - 182 mm		
Largeur:	34 mm	32 - 36 mm		
Forme:	Oblongue et ronde			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Épicé, Viande	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Blanc, Jaune clair

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Saucisse de volaille(47%) (Poulet séparé mécaniquement; FARINE DE BLÉ; Amidon de pomme de terre; Eau; PROTÉINE DE SOJA; Sel; Gras de poulet; Épice: MOUTARDE; Herbes: CÉLERI; Oignon; Extrait d'épices; Sirop de glucose; Sucre; Arôme; Levure; Émulsifiant: Triphosphates; Exhausteur de Goût: Glutamate monosodique); FARINE DE BLÉ; Eau; Palme; Huiles végétales: Huile de colza, Tournesol; Levure; Sucre; Sel; GLUTEN DE BLÉ; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Carbonate de calcium; Dextrose; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Phosphates de sodium; Amidon Modifié; Antioxydant: Acide ascorbique; Enzymes; Épaississant: Carraghénanes.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.241 kJ	(298 kcal)
Matières grasses:	18,4 g	
dont acides gras saturés:	7,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,2 g	
Glucides:	23,0 g	
dont sucres:	1,8 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	9,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,404 g	

**Par portion (160 G)**

Énergie:	1.985 kJ	(476 kcal)
Matières grasses:	29,4 g	
dont acides gras saturés:	12,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	36,8 g	
dont sucres:	3,0 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	15,2 g	
Sel (Na x 2,5):	2,247 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,5 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	1.402,5 mg
Minéraux - Sodium:	561,8 mg
Eau:	46,5 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

**Pour 100 grammes de produit**

	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	26 %
Acides gras saturés:	38 %
Glucides:	9 %
Sucres:	2 %
Protéines:	19 %
Sel:	23 %

**Par portion (160 G)**

	ADULTES
Énergie:	24 %
Matières grasses:	42 %
Acides gras saturés:	61 %
Glucides:	14 %
Sucres:	3 %
Protéines:	30 %
Sel:	37 %

Numéro d'article: 10153728

Mise à jour : 24.03.2022

**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	Non	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	Oui	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Oui	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Oui	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	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, POISSON, FRUITS À COQUE.

**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):	Non	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 MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 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

<b>Numéro d'article:</b>	10153728	<b>Mise à jour :</b>	24.03.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

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

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	180 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	-18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	1 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	7 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	-18 °C

Numéro d'article: 10153728	Mise à jour : 24.03.2022
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
<b>Poids net:</b>	6,720 kg	<b>Poids brut:</b>	7,204 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	42 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	13 Pce	<b>UD par palette:</b>	104 Pce
<b>Poids net:</b>	698,88 kg	<b>Poids brut:</b>	775,73 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	177,50 cm
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	OPP		
<b>Quantité:</b>	0,0514 KG				
<b>Largeur:</b>	710 mm				
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	46,5 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	383 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	281 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	35 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	286 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	125 mm				
<b>Description:</b>	Colle				
<b>Quantité:</b>	0,0015 KG				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Description:</b>	Encre				
<b>Quantité:</b>	0,0000 PCE				
<b>Couleur:</b>	Noir				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,1124 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,1124 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Code</b>					
<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				
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	104,0000 PCE				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	90 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				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	335 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	1.150 mm				
<b>Largeur:</b>	750 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>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,2238 KG				

<b>Numéro d'article:</b>	10153728	<b>Mise à jour :</b>	24.03.2022
<b>Couleur:</b>	Transparent		
<b>Largeur:</b>	500 mm		
<b>Code</b>			
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

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

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321242878	
Code CN (EU)	16010099	
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.

<b>Mise à jour :</b>	24.03.2022
<b>Changement:</b>	Information nutritionnelle, Peut contenir des allergènes