

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.01.2022

Snack jambon-fromage

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10153931
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23637
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8712398036371
Autres	
Code EAN	8712398036371
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée fourré avec fromage et jambon, surgelé.
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Eventuellement couvrir de fromage râpé.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	30 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	30 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	110 g	101,5 - 118,5 g		
Hauteur:	18 mm	16 - 20 mm		
Longueur:	150 mm	145 - 155 mm		
Largeur:	60 mm	55 - 65 mm		
Forme:	Rectangulaire			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Épicé	Odeur:	Épicé
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Beige

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Eau			35	
Farine de blé			30	
Graisse de palme			15	
Huiles végétales			4	
	Colza			4
	Tournesol			< 1
Morceaux de jambon fumé			4	
	Viande de porc			3
	Eau			< 1
	Amidon de pomme de terre			< 1
	Sirop de glucose			< 1
	Sel			< 1
	Protéine de lait			< 1
	Polysaccharides			< 1
	Stabilisant			< 1
		Diphosphates	E 450	< 1
	Anti-oxydant			< 1
		Ascorbate de sodium	E 301	< 1
		Citrates de sodium	E 331	< 1
	Herbes			< 1
		Romarin		< 1
		Poivre		< 1
	Conservateur			< 1
		Nitrite de sodium	E 250	< 1
		Acétates de sodium	E 262	< 1
	Arôme fumé naturel			< 1
Fromage (Lait)			4	
Fromage en poudre (Lait)			3	
Sauce béchamel			3	
	Amidon modifié de pomme de terre			1
	Matière grasse végétale			< 1
		Palme		< 1
	Lactosérum en poudre (Lait)			< 1
	Poudre de lait écrémé			< 1
	Lactose			< 1
	Protéine de lait			< 1
	Sel			< 1
	Épaississant			< 1
		Gomme Xanthane	E 415	< 1
Poudre d'oeuf entier			< 1	
Amidon de maïs modifié			< 1	
Exhausteur de Goût			< 1	
	Sel			< 1
	Dextrose			< 1
	Amidon			< 1
	Extrait de levure			< 1
	Matière grasse végétale			< 1
		Palme		< 1
	Herbes et épices			< 1
	contient la moutarde			
	Céleri			< 1
	Extraits d'oignon			
	Extrait de capsicum			
Sel			< 1	
Sel iodé			< 1	
	Sel			< 1
	Iodure de potassium			< 1
Arôme naturel			< 1	
	contient du blé			
Géifiant			< 1	
	Alginate de sodium	E 401		< 1
	Sulfate de calcium	E 516		< 1
	Diphosphates	E 450		< 1
Émulsifiant			< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
	Lécithine	E 322		< 1
Protéine de lait			< 1	
Arôme bouillon			< 1	
	contient du blé			
	contient de l'orge			
	contient du céleri			
Amidon de pomme de terre			< 1	
Poudre de lait écrémé			< 1	
Arôme fumée			< 1	
Correcteur d'acidité			< 1	
	Phosphates de sodium	E 339		< 1
Amidon modifié			< 1	
Sucre			< 1	

Numéro d'article:	10153931	Mise à jour :	26.01.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

Épaississant	Carraghénanes	E 407	< 1	< 1
* 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

Eau; FARINE DE BLÉ; Graisse de palme; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Morceaux de jambon fumé(3,9%) (Viande de porc; Eau; Amidon de pomme de terre; Sirop de glucose; Sel; PROTÉINE DE LAIT; Polysaccharides; Stabilisant: Diphosphates; Anti-oxydant: Ascorbate de sodium, Citrates de sodium; Herbes (Romarin, Poivre); Conservateur: Nitrite de sodium, Acétates de sodium; Arôme fumé naturel); FROMAGE (LAIT)(3,8%); FROMAGE EN POUVRE (LAIT)(2,6%); Sauce béchamel (Amidon modifié de pomme de terre; Matière grasse végétale: Palme; LACTOSÉRUM EN POUVRE (LAIT); POUVRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; LACTOSE; PROTÉINE DE LAIT; Sel; Épaississant: Gomme Xanthane); POUVRE D'OEUF ENTIER; Amidon de maïs modifié; Exhausteur de Goût (Sel; Dextrose; Amidon; Extrait de levure; Matière grasse végétale: Palme; Herbes et épices (CONTIENT LA MOUTARDE); CÉLERI; Extraits d'oignon; Extrait de capsicum); Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Arôme naturel (CONTIENT DU BLÉ); Gélifiant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium, Diphosphates; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; PROTÉINE DE LAIT; Arôme bouillon (CONTIENT DU BLÉ; CONTIENT DE L'ORGE; CONTIENT DU CÉLERI); Amidon de pomme de terre; POUVRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Arôme fumée; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium; Amidon modifié; Sucre; Épaississant: Carraghénanes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.304 kJ	(313 kcal)
Matières grasses:	21,7 g	
dont acides gras saturés:	10,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	22,6 g	
dont sucres:	1,2 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,553 g	
Par portion (110 G)		
Énergie:	1.434 kJ	(345 kcal)
Matières grasses:	23,9 g	
dont acides gras saturés:	11,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,1 g	
Glucides:	24,8 g	
dont sucres:	1,3 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,7079 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	1.258,2 mg
Minéraux - Sodium:	621,1 mg
Eau:	44,4 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	0 %
Matières grasses:	0 %
Acides gras saturés:	0 %
Glucides:	0 %
Sucres:	0 %
Protéines:	0 %
Sel:	0 %
Par portion (110 G)	ADULTES
Énergie:	17 %
Matières grasses:	34 %
Acides gras saturés:	58 %
Glucides:	10 %
Sucres:	1 %
Protéines:	14 %
Sel:	28 %

Numéro d'article: 10153931

Mise à jour : 26.01.2022

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	Oui	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	Oui	Oui	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	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: POISSON, SOJA, 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:
Quantité totale de germes:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 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

Numéro d'article:	10153931	Mise à jour :	26.01.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	200 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	7 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10153931

Mise à jour : 26.01.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	6,600 kg	Poids brut:	7,161 kg
		Nombre de pièces:	60 Pce
Palette			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	475,20 kg	Poids brut:	542,16 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	178,80 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	OPP
Quantité:	0,0581 KG		
Poids:	9,7 g		
Couleur:	Transparent		
Description:	Colle		
Quantité:	0,0015 KG		
Couleur:	Blanc		
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	56,1 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	383 mm		
Largeur (extérieur):	281 mm		
Hauteur (extérieur):	55 mm		
Description:	Encre		
Quantité:	0,0000 PCE		
Couleur:	Noir		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	327 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	394 mm		
Largeur (extérieur):	294 mm		
Hauteur (extérieur):	182 mm		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Quantité:	1,1125 G		
Poids:	2,22 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Quantité:	1,1125 G		
Poids:	2,22 g		
Largeur:	48 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	1,69 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	148 mm		
Hauteur:	148 mm		
Code			
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	25.000 g		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	150 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	335 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	750 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE

Numéro d'article:	10153931	Mise à jour :	26.01.2022
Quantité:	0,2239 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Code			
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille:	Remarques
Tamis:	Oui	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:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	8712398036371	
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 :	26.01.2022
Changement:	Peut contenir des allergènes, Information nutritionnelle