

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 27.07.2021

Petits Crolines champignon

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10155114
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23892
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8712398038924
Autres	
Code EAN	8712398038924
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée avec champignons, surgelé.
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Viennoiserie
Pays d'origine:	Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	22 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	22 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	22 g	17,8 - 26,2 g		
Hauteur:	20 mm	17 - 23 mm		
Longueur:	56 mm	51 - 61 mm		
Largeur:	44 mm	40 - 49 mm		
Forme:	Rectangulaire			

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; FARINE DE BLÉ; Champignons(20%); Graisse de palme; Huiles végétales (Colza, Tournesol); Amidon Modifié; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Arôme (CONTIENT DU BLÉ; CONTIENT DU CÉLERI); POUDRE D'OEUF ENTIER; Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Lécithine; Épaississant: Phosphates de sodium, Diphosphates, Alginate de sodium, Sulfate de calcium, Carraghénanes; PROTÉINE DE LAIT; Dextrose; Colorant: Caramel au sulfite d'ammonium; Sucre; Extrait de levure; Épice: Poivre noir; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium; Vinaigre d'alcool; Vinaigre d'orge malté; Sirop de sucre de caramel; Epices: Chili (CONTIENT DU CÉLERI); Huile de citron.

Numéro d'article: 10155114

Mise à jour : 27.07.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1,212 kJ	(292 kcal)
Matières grasses:	21,0 g	
dont acides gras saturés:	8,6 g	
Glucides:	20,4 g	
dont sucres:	1,7 g	
Protéines:	4,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,532 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	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	Oui	Oui
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	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	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, ARACHIDES, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SOJA.			

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: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10155114

Mise à jour : 27.07.2021

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

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 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:	< 20 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,000 kg	Poids brut:	2,162 kg	Nombre de pièces:	91 Pce
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		

INFORMATION LÉGALE

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.