

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 23.02.2022

### Couque Suisse ronde

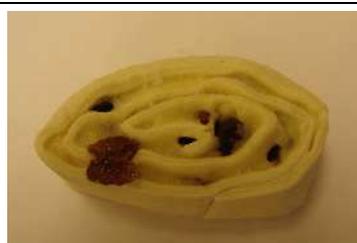
#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10155963</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	24567
Autres	
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Viennoiserie crue avec crème pâtissière et raisins, surgelé.

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Belgique  
Condition physique: Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Instructions de préparation

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	105 g	93 - 117 g		
Hauteur:	35 mm	31 - 39 mm		
Longueur:	79 mm	75 - 85 mm		
Largeur:	42 mm	37 - 47 mm		
Forme:	Ronde			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		25
Crème pâtissière		20
Eau		15
Sucre		3
Amidon modifié		2
Poudre de lait		< 1
Blanc d'œuf de poules élevées en plein air en poudre		< 1
Épaississant		< 1
Alginate de sodium	E 401	< 1
Arôme		< 1
Colorant		< 1
Caroténoïdes	E 160a	< 1
Eau		15
Raisins secs		15
Huiles végétales		9
Palme		5
Colza		4
Graisse de palme		9
Sucre		2
Levure		2
Sel		< 1
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre		< 1
Émulsifiant		< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Lécithine	E 322	< 1
Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e	< 1
Poudre de lait entier		< 1
Dextrose		< 1
Farine de soja		< 1
Arôme		< 1
Extrait d'orge malté		< 1
Levain de seigle déshydraté		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 1
Enzymes		< 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**

FARINE DE BLÉ; Crème pâtissière(19%) (Eau; Sucre; Amidon modifié; POUDRE DE LAIT; BLANC D'ŒUF DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Épaississant: Alginate de sodium; Arôme; Colorant: Caroténoïdes); Eau; Raisins secs(14%); Huiles végétales: Palme, Colza; Graisse de palme; Sucre; Levure; Sel; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; POUDRE DE LAIT ENTIER; Dextrose; FARINE DE SOJA; Arôme; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.406 kJ	(336 kcal)
Matières grasses:	18,6 g	
dont acides gras saturés:	8,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,5 g	
Glucides:	36,1 g	
dont sucres:	15,0 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,828 g	
Par portion (105 G)		
Énergie:	1.476 kJ	(353 kcal)
Matières grasses:	19,5 g	
dont acides gras saturés:	9,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,6 g	
Glucides:	37,9 g	
dont sucres:	15,7 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	5,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,870 g	

Numéro d'article: 10155963

Mise à jour : 23.02.2022

**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):	786,7 mg
Minéraux - Sodium:	331,4 mg
Eau:	37,2 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**
**Pour 100 grammes de produit**
**ADULTES**

Énergie:	17 %
Matières grasses:	27 %
Acides gras saturés:	44 %
Glucides:	14 %
Sucres:	17 %
Protéines:	11 %
Sel:	14 %

**Par portion (105 G)**
**ADULTES**

Énergie:	18 %
Matières grasses:	28 %
Acides gras saturés:	46 %
Glucides:	15 %
Sucres:	17 %
Protéines:	11 %
Sel:	14 %

**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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	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	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	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	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: 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.

<b>Numéro d'article:</b> 10155963	<b>Mise à jour :</b> 23.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**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 MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	180 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

<b>Numéro d'article:</b> 10155963	<b>Mise à jour :</b> 23.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
<b>Poids net:</b>	13,125 kg	<b>Poids brut:</b>	13,575 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	125 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>	7 Pce	<b>UD par palette:</b>	56 Pce
<b>Poids net:</b>	735,00 kg	<b>Poids brut:</b>	786,10 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	185,80 cm
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	16,2 g				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Largeur:</b>	440 mm				
<b>Hauteur:</b>	740 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	430 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	244 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	2,2255 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,69 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	148 mm				
<b>Hauteur:</b>	148 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>	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>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	335 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	1.150 mm				
<b>Largeur:</b>	750 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,2241 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 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>Code</b>					
<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				

<b>Numéro d'article:</b> 10155963	<b>Mise à jour :</b> 23.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**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>		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Non		
<b>Méthode de rejet:</b>	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321245671	
Code CN (EU)	1905907000	

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>	23.02.2022
<b>Changement:</b>	Information Sur L'Emballage