

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

26.01.2022

Surinaamse saucijs**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10191582
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23729
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321237294
Autres	
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée avec une garniture salée, surgelé.
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie

Pâte feuilletée avec une garniture salée (pois, carottes, oignon, viande de poulet, ...)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g	102,5 - 117,5 g		
Longueur:	150 mm	140 - 155 mm		
Largeur:	60 mm	57 - 62 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; BLANC D'ŒUF; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Haricot; Pois; Carotte; Poulet séparé mécaniquement; Oignon; Viande de dinde séparée mécaniquement; Amidon Modifié; POUDRE D'ŒUF ENTIER; Sucre; Sel; Tomato; Amidon de pomme de terre; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); SAUCE SOJA EN POUDRE (Maltodextrine; Sel; SOJA; BLÉ); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; PROTÉINE DE LAIT; Épices (Piment de cayenne, Poivre); POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Paprika; Épaississant: Gomme Xanthane, Gomme de guar, Carraghénanes; AMIDON DE BLÉ; Extrait de levure; Sucre caramélisé; Stabilisant: Diphosphates, Triphosphates; Maltodextrine; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium.

Numéro d'article: 10191582

Mise à jour : 26.01.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.308 kJ	(315 kcal)
Matières grasses:	22,4 g	
dont acides gras saturés:	9,6 g	
Glucides:	21,5 g	
dont sucres:	2,8 g	
Protéines:	6,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,260 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	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	Oui	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	Non	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, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE.			

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 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: 10191582

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 4,840 kg Poids brut: 5,323 kg Nombre de pièces: 44 Pce

Emballage primaire

Description: Film Matière: OPP

Description: Colle Matière:

Description: Plateau Matière: Ondulé

Description: Encre Matière:

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Ondulé

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.