

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

B&B Tarte aux prunes noix 20P

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10193197
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015778
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501563
Baker & Baker BENELUX BV	60069
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1577
Baker & Baker Global	10193197
Baker & Baker FRANCE SARL	15107
Autres	
Code EAN	4017040015778
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Gâteau à la prune, recouvert de prunes coupées en deux et de morceaux de noix, surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Surgelé, Produits de boulangerie

Gâteau à la prune sur une base de pâte sablée et de beignet léger, recouvert de prunes coupées en deux et de morceaux de noix

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Surgelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	8 h	Température: 4 - 7 °C
Décongélation:	Temps:	4 h	Température: 18 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	2.650 g	2.610 - 2.690 g	Moyenne de 10 pièces	
Poids Par portion:	133 g	103 - 163 g		
Longueur:	400 mm	390 - 410 mm	Méthode interne	
Largeur:	250 mm	240 - 260 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Noix, Cannelle, Fruité	Odeur:	Noix
Aspect visuel:	Brillant, Rectangulaire	Couleur:	Jaune d'or, Marron
Structure:	Mou, Croustillant		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Pruneau (27%); Sucre; Eau; FARINE DE BLÉ; Huile de colza; AMIDON DE BLÉ; Graisse de palme; NOIX (2,4%); POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE D'OEUF ENTIER; SEMOULE DE BLÉ; Amidon modifié; Dextrose; Sirop de glucose; Poudre à Lever; Diphosphates, Carbonates de sodium; BLANC D'OEUF EN POUDRE; Émulsifiant: Esters polyglycériques d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; Arôme; Sel; Cannelle; Épaississant: Carraghénanes, Gomme Xanthane, Gomme de caroube; Extrait végétal: Carotte, Curcuma, Paprika; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium, Citrates de potassium; Gélifiant: Pectines; Jus de citron concentré; Acidifiant: Acide citrique; Affermissant: Chlorure de calcium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.202 kJ	(287 kcal)
Matières grasses:	12,9 g	
dont acides gras saturés:	2,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,6 g	
Glucides:	37,9 g	
dont sucres:	20,6 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	4,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,513 g	

Par portion (133 G)

Énergie:	1.599 kJ	(381 kcal)
Matières grasses:	17,2 g	
dont acides gras saturés:	3,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,8 g	
Glucides:	50,4 g	
dont sucres:	27,4 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	5,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,682 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	484,0 mg
Minéraux - Sodium:	205,2 mg
Eau:	42,2 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

	ADULTES
Énergie:	14 %
Matières grasses:	18 %
Acides gras saturés:	13 %
Glucides:	15 %
Sucres:	23 %
Protéines:	8 %
Sel:	9 %

Par portion (133 G)

	ADULTES
Énergie:	19 %
Matières grasses:	25 %
Acides gras saturés:	18 %
Glucides:	19 %
Sucres:	30 %
Protéines:	11 %
Sel:	11 %

Numéro d'article: 10193197

Mise à jour : 01.04.2021

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	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Oui	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
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: AUTRES FRUITS À COQUES, SOJA.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

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: Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

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		

Numéro d'article:	10193197	Mise à jour :	01.04.2021
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Moisissures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	545 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	18 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10193197	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5,300 kg	Poids brut:	5,974 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	20
		Nombre de pièces:	2 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	6 Pce	Couches:	12 Pce
Poids net:	381,60 kg	Poids brut:	459,13 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	189 cm
Emballage primaire			
Description:	Assiette à gâteau	Matière:	Ondulé
Nombre de pièces:	2 Pce		
Dimensions:	405 x 260 mm		
Poids:	25 g		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Nombre de pièces:	2 Pce		
Dimensions:	415 x 265 x 65 mm		
Poids:	165 g		
Couleur:	Blanc		
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Nombre de pièces:	2 Pce		
Poids:	15 g		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Nombre de pièces:	2 Pce		
Poids:	2 g		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Nombre de pièces:	1 Pce		
Dimensions:	430 x 250 x 145 mm		
Poids:	260 g		
Description:	Bandes	Matière:	PVC
Poids:	4 g		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Poids:	2 g		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 150 mm		
Poids:	25 kg		
Description:	Feuille extensible	Matière:	LLDPE
Poids:	1.200 g		
Description:	Bords de coin	Matière:	Carton
Poids:	800 g		
Description:	Couche	Matière:	Carton
Poids:	2.000 g		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm

Numéro d'article:	10193197	Mise à jour :	01.04.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
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.

Mise à jour :	01.04.2021
Changement:	Information nutritionnelle