

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

14.01.2022

Snack Multicéréales Philadelphia® 29274 / 32233

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10193881
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3040409322331
Baker & Baker FRANCE SARL	32233
Baker & Baker Global	10193881
Baker & Baker BENELUX BV	29274
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	32233
Autres	
Code EAN	3040409322331
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Produit surgelé prêt à cuire, à base de pâte levée feuilletée aux céréales (5,8%), garni de fromage frais Philadelphia® (19%).
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
------------------------	-----------	-----------------------------	-------------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 - 60 min	
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	25 min	Température: 200 - 210 °C
Remarques:	Cuire avec un peu de vapeur. Pour la dernière partie de cuisson, ouvrir l'oura.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	25 min	Température: 180 - 190 °C
Remarques:	Cuire avec un peu de vapeur. Pour la dernière partie de cuisson, ouvrir l'oura.		

Numéro d'article:	10193881	Mise à jour :	14.01.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	125 g	123,8 - 130,6 g	Moyenne d'un sac, Méthode interne	
Hauteur:		42 - 50 mm	Moyenne de 4 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Viennoiserie			
Goût:	Goût de fromage, Céréales et graines typiques	Odeur:	Acide, Malt
Aspect visuel:	Forme régulière	Couleur:	Gris, Brunâtre
Remarques:	Forma a pettine uniforme con rientri dentellati su un solo lato (ca. 8 volte); la sovrapposizione dei rientri può essere spostata fino a 5 mm; i rientri sono profondi 8 mm; Forma a pettine uniforme con rientri dentellati su un solo lato (ca. 8 volte); la sovrapposizione dei rientri può essere spostata fino a 5 mm; i rientri sono profondi 8 mm		
Décoration			
		Couleur:	Jaune clair, Noir

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; FROMAGE À PÂTE MOLLE (LAIT ENTIER; CRÈME; PROTÉINE DE LAIT; Sel); Graisse de palme; Huiles végétales: Colza, Palme; Levure; GRAINES DE SÉSAME; FARINE DE MALT D'ORGE; Sucre; Graines de lin brun; Graines de lin jaune; Graines de tournesol; GLUTEN DE BLÉ; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); Graines de pavot; JAUNE D'OEUFS; Amidon Modifié; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Épaississant: Gomme de guar, Gomme Xanthane; Correcteur d'acidité: Acide lactique, Acétates de sodium, Acide citrique; FARINE DE SOJA; POUDRE D'OEUFS ENTIER; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; Sel; Arôme; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.474 kJ	(354 kcal)
Matières grasses:	24,5 g	
dont acides gras saturés:	11,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,7 g	
Glucides:	24,9 g	
dont sucres:	2,4 g	
Fibres alimentaires:	2,9 g	
Protéines:	6,9 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0998 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:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	1.062,7 mg
Minéraux - Sodium:	439,9 mg
Eau:	39,6 g

Numéro d'article: 10193881

Mise à jour : 14.01.2022

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	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	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	Oui	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	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 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: FRUITS À COQUE.

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: 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-831156

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: 10193881	Mise à jour : 14.01.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Moisissures:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Non détectable				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	182 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 - 22 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10193881	Mise à jour : 14.01.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	5,625 kg	Poids brut:	6,211 kg	Nombre de pièces: 45 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	8 Pce	UD par palette: 64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	422,760 kg	Hauteur totale de palette: 187,20 cm
Poids net:	360,000 kg			
Emballage primaire				
Description:	Flexible film, Tube	Matière:	HDPE	
Quantité:	0,0608 KG			
Poids:	27,6 g			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	600 mm			
Description:	Sac	Matière:	Papier, LDPE	
Quantité:	45,0000 PCE			
Poids:	1,885 g			
Largeur:	85 mm			
Hauteur:	107 mm			
Code				
Autres codes:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot: Numéro de lot
Emballage secondaire				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	3,7389 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	165 mm			
Hauteur:	220 mm			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	3,7389 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	165 mm			
Hauteur:	220 mm			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	446 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	399 mm			
Largeur (extérieur):	299 mm			
Hauteur (extérieur):	218 mm			
Emballage tertiaire				
Description:	Feuille	Matière:	Carton	
Quantité:	3,0000 PCE			
Poids:	280 g			
Couleur:	Gris			
Longueur:	1.000 mm			
Largeur:	700 mm			
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE	
Quantité:	0,1876 KG			
Couleur:	Transparent			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	2,6 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	210 mm			
Hauteur:	148,5 mm			

Numéro d'article:	10193881	Mise à jour :	14.01.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 :	14.01.2022
Changement:	Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation après cuisson