

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

B&B Tarte aux Pommes Viennoise 12P

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10204959
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	60031
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321600319
Baker & Baker Global	10204959
Autres	
Code EAN	5413321600319
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Tarte aux pommes, surgelée
----------------------------------------	----------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT


Surgelé, Produits de boulangerie
Pâte sablée avec une garniture aux pommes, recouverte de croisillons, glacée à la gelée

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	12 h	Température: 4 - 7 °C
Décongélation:	Temps:	6 h	Température: 18 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	1.800 g	1.773 - 1.827 g	Moyenne de 10 pièces	12 pièces
Poids Par portion:	150 g	130 - 170 g		
Diamètre:	255 mm	250 - 260 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Pomme, Cannelle	Odeur:	Fruité, Cannelle
Aspect visuel:	Rond	Couleur:	Jaune d'or, Brun clair
Structure:	Juteux, Compact		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Pomme (52%); FARINE DE BLÉ; Sucre; Graisse de palme; Raisins secs; Eau; Amidon modifié; POUDRE D'OEUF ENTIER; Huile de colza; Sirop de glucose; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Cannelle; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Sel; AMIDON DE BLÉ; Jus de citron concentré; Épaississant: Carraghénanes, Gomme de caroube; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium, Citrates de potassium; Gélifiant: Pectines; Acidifiant: Acide citrique; Affermissant: Chlorure de calcium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	971 kJ	(231 kcal)
Matières grasses:	7,6 g	
dont acides gras saturés:	3,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	36,4 g	
dont sucres:	22,3 g	
Fibres alimentaires:	2,2 g	
Protéines:	3,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,305 g	

Par portion (150 G)

Énergie:	1.456 kJ	(346 kcal)
Matières grasses:	11,4 g	
dont acides gras saturés:	5,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,2 g	
Glucides:	54,6 g	
dont sucres:	33,5 g	
Fibres alimentaires:	3,3 g	
Protéines:	4,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,457 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):	292,4 mg
Minéraux - Sodium:	121,9 mg
Eau:	50,2 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	12 %
Matières grasses:	11 %
Acides gras saturés:	18 %
Glucides:	14 %
Sucres:	25 %
Protéines:	6 %
Sel:	5 %

Par portion (150 G)

ADULTES

Énergie:	17 %
Matières grasses:	16 %
Acides gras saturés:	27 %
Glucides:	21 %
Sucres:	37 %
Protéines:	10 %
Sel:	8 %

Numéro d'article: 10204959

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	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	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: FRUITS À COQUE, 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: 10204959 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: 10204959	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	14,400 kg	Poids brut:	15,885 kg
		Nombre de pièces:	8 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	6 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	604,8 kg	Poids brut:	696,17 kg
		UD par palette:	42 Pce
		Hauteur totale de palette:	176 cm
Emballage primaire			
Description:	Plaque de tarte	Matière:	Carton avec entrecouche PE
Poids:	28 g		
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	263 x 265 x 53 mm		
Poids:	110 g		
Couleur:	Blanc		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Poids:	2 g		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Dimensions:	540 x 275 x 230 mm		
Poids:	365 g		
Description:	Bandes	Matière:	PVC
Poids:	4 g		
Description:	Étiquette	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 815 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

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