

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

05.02.2021

Couque danoise aux noix incl. sirop

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10218610
Société	Code article
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	13746
Baker & Baker Global	10218610
Baker & Baker BENELUX BV	01334
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8030141013746
Baker & Baker FRANCE SARL	15143
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	8030141013746
Autres	
Code EAN	8030141013746
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte levée feuilletée avec des noix de pécan (3 %), pré-poussée surgelée
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pâte levée feuilletée avec des noix de pécan, pré-poussée surgelée, contenant un sachet de sirop (300 g) d'érable inclus dans la boîte pour la décoration après cuisson.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Danemark	Continent d'origine:	Europe
-----------------	----------	----------------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Décorer de sirop d'érable juste après la cuisson. Produit cuit à consommer sous 24 heures.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	20 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 - 22 min	Température: 170 - 190 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	95 g	89 - 99 g		
Hauteur:	25 mm	20 - 30 mm		
Longueur:	120 mm	115 - 125 mm		
Largeur:	55 mm	50 - 60 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Cuit à basse température, Noix pécan, Grillé	Odeur:	Typique, Cuit à basse température, Noix pécan
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Typique, Beige
Structure:	Typique, Croustillant, Pâteux, Mou		

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*		
Huiles végétales			25		
	Palme			15	
	Colza			8	
	Coco				
Farine de blé			25		
Eau			20		
Sucre			15		
Cassonade			4		
Noix de pécan			3		
Amidon modifié					
Levure					
Jaune d'oeuf pasteurisé					
Sel					
Émulsifiant					
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471			
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e			
Lactosérum en poudre					
Arôme naturel					
Affermissant					
	Isomaltulose				
Stabilisant					
	Pectines	E 440			
	Gomme de guar	E 412			
	Alginat de sodium	E 401			
	Sulfate de calcium	E 516			
	Diphosphates	E 450			
Colorant					
	Carbonate de calcium	E 170			
	Caroténoïdes	E 160a			
Poudre de lait entier					
Agent de Traitement de la Farine					
	Acide ascorbique	E 300			
Sirop de glucose					
Correcteur d'acidité					
	Acide citrique	E 330			
Géifiant					
	Agar-agar	E 406			
Protéine de lait					
Palmitate de vitamine A					
Décoration					
Noix de pécan					
Sirop brune					
	Sirop de glucose (contient dioxyde de soufre)				
	Sucre				
	Eau				
	Sirop d'érable				
	Mélasse				
	Arôme naturel				
	Correcteur d'acidité				
	Carbonates de sodium	E 500			
	Acide chlorhydrique	E 507			

* 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

Huiles végétales: Palme, Colza, Coco; FARINE DE BLÉ; Eau; Sucre; Cassonade; NOIX DE PÉCAN (3%); Amidon modifié; Levure; JAUNE D'OEUF PASTEURISÉ; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Arôme naturel; Affermissant: Isomaltulose; Stabilisant: Pectines, Gomme de guar, Alginat de sodium, Sulfate de calcium, Diphosphates; Colorant: Carbonate de calcium, Caroténoïdes; POUDRE DE LAIT ENTIER; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Sirop de glucose; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Géifiant: Agar-agar; PROTÉINE DE LAIT; Palmitate de vitamine A; Décoration: NOIX DE PÉCAN; Sirop brune (SIROP DE GLUCOSE (CONTIENT DIOXYDE DE SOUFRE); Sucre; Eau; Sirop d'érable; Mélasse; Arôme naturel; Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium, Ácido clorhídrico).

Numéro d'article: 10218610

Mise à jour : 05.02.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.807 kJ	(434 kcal)
Matières grasses:	30,0 g	
dont acides gras saturés:	11,0 g	
Glucides:	37,0 g	
dont sucres:	18,0 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	4,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4000 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	400,0 mg
Minéraux - Sodium:	160,0 mg

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	Oui
Orge	Non	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	Non	Non	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	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Oui	Oui	Oui
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	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	10 PPM *	Oui	Oui
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.

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: 4-0311-12-000-00; RSPO #: 253806-2018-AQ-DEN-ASI					

Numéro d'article: 10218610	Mise à jour : 05.02.2021
----------------------------	--------------------------

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:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000	1.000			NMKL 86
E. coli:	/ g		10			NMKL 125
Moisissures:	/ g		10			NMKL 98
Levures:	/ g	1 000	100			NMKL 98
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			NMK 67
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			NMKL 66, ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Non				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
		délectable				
Listeria monocytogenes:	/ g	Non				
		délectable				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	450 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:	2 Jrs
Conditions de transport	
Température de transport:	-25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,860 kg	Poids brut:	5,214 kg
Remarques:	4 Sacs de 48 pièces (chaque sac contient 12 pièces) et un sirop (300 g) par carton.		
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	12 Pce
UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	96 Pce
Poids net:	467 kg	Poids brut:	526,41 kg
		Hauteur totale de palette:	189 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PET
Nombre de pièces:	4 Pce		
Poids:	17 g		
Couleur:	Bleu		

Description:	Sac	Matière:	PE
Nombre de pièces:	1 Pce		
Poids:	4 g		
Couleur:	Transparent		

Code		Date d'expiration:	Oui
		Code du lot:	Numéro de lot, JJMMAAAA
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Dimensions:	39,6 x 29,6 x 14,5 cm		
Poids:	280 g		

Description:	Etiquette		
Poids:	4 g		

Code			
EAN:	Oui		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette		
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	25 kg		

Description:	Enveloppé de film rétractable	Matière:	PET

Numéro d'article:	10218610	Mise à jour :	05.02.2021
-------------------	----------	---------------	------------

CONTAMINATION

	Niveau maximum légalement autorisé	Valeur maximale:	Valeur typique	Méthode / Remarques:
	Valeur maximale:		Méthode / Remarques:	
Contaminants physiques:				
Impuretés pas liées au produit				
Sans corps étranger	100 %			

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 6 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	8030141013746	
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 :	05.02.2021
Changement:	Consignes d'utilisation