

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

24.03.2022

Frikandelrol gerezen bladerdeeg**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10153728
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24287
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321242878
Autres	
Code EAN	5413321242878
Code CN (EU)	16010099

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte feuilletée crue avec une fricadelle, surgelé.
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation				
Pousse:	Temps:	90 min	Température:	32 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 - 20 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	18 - 20 min	Température:	200 - 220 °C
			R.H.:	80 %

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	160 g	154,5 - 165,5 g		
Longueur:	177 mm	172 - 182 mm		
Largeur:	34 mm	32 - 36 mm		
Forme:	Oblongue et ronde			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Épicé, Viande	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Blanc, Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Saucisse de volaille(47%) (Poulet séparé mécaniquement; FARINE DE BLÉ; Amidon de pomme de terre; Eau; PROTÉINE DE SOJA; Sel; Gras de poulet; Épice: MOUTARDE; Herbes: CÉLERI; Oignon; Extrait d'épices; Sirop de glucose; Sucre; Arôme; Levure; Émulsifiant: Triphosphates; Exhausteur de Goût: Glutamate monosodique); FARINE DE BLÉ; Eau; Palme; Huiles végétales: Huile de colza, Tournesol; Levure; Sucre; Sel; GLUTEN DE BLÉ; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Carbonate de calcium; Dextrose; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Phosphates de sodium; Amidon Modifié; Antioxydant: Acide ascorbique; Enzymes; Épaississant: Carraghénanes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.241 kJ	(298 kcal)
Matières grasses:	18,4 g	
dont acides gras saturés:	7,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,2 g	
Glucides:	23,0 g	
dont sucres:	1,8 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	9,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,404 g	

Par portion (160 G)

Énergie:	1.985 kJ	(476 kcal)
Matières grasses:	29,4 g	
dont acides gras saturés:	12,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	36,8 g	
dont sucres:	3,0 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	15,2 g	
Sel (Na x 2,5):	2,247 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,5 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	1.402,5 mg
Minéraux - Sodium:	561,8 mg
Eau:	46,5 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	26 %
Acides gras saturés:	38 %
Glucides:	9 %
Sucres:	2 %
Protéines:	19 %
Sel:	23 %

Par portion (160 G)

	ADULTES
Énergie:	24 %
Matières grasses:	42 %
Acides gras saturés:	61 %
Glucides:	14 %
Sucres:	3 %
Protéines:	30 %
Sel:	37 %

Numéro d'article: 10153728

Mise à jour : 24.03.2022

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	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	Non	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	Oui	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Oui	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: ŒUF, POISSON, FRUITS À COQUE.

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 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:
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ 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:	10153728	Mise à jour :	24.03.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
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

Numéro d'article: 10153728

Mise à jour : 24.03.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	6,720 kg	Poids brut:	7,204 kg	Nombre de pièces:	42 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	13 Pce	UD par palette:	104 Pce
Poids net:	698,88 kg	Poids brut:	775,73 kg	Hauteur totale de palette:	177,50 cm
Emballage primaire					
Description:	Film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0514 KG				
Largeur:	710 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	46,5 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	383 mm				
Largeur (extérieur):	281 mm				
Hauteur (extérieur):	35 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	286 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	125 mm				
Description:	Colle				
Quantité:	0,0015 KG				
Couleur:	Blanc				
Description:	Encre				
Quantité:	0,0000 PCE				
Couleur:	Noir				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,1124 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,1124 G				
Poids:	2,22 g				
Largeur:	48 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	104,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	90 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	335 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2238 KG				

Numéro d'article:	10153728	Mise à jour :	24.03.2022
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Code			
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321242878	
Code CN (EU)	16010099	
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 :	24.03.2022
Changement:	Information nutritionnelle, Peut contenir des allergènes