

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

26.01.2022

### Snack fromage Royale

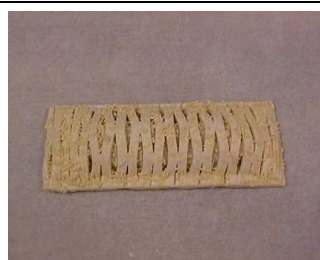
#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10154222</b>
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	23490
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321234903
Baker & Baker FRANCE SARL	32239
Autres	
Code EAN	5413321234903
Code CN (EU)	1905908000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Non cuite pâte feuilletée avec fromage, surgelé.
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Snack fromage au pâte feuilletée

Le petit pain est couvert de fromage râpé.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Belgique
<b>Condition physique:</b>	Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Après la cuisson, le petit pain au fromage est prêt à la consommation. Servir au chaud pour un goût optimal.			
Instructions de préparation			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	30 min	
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	30 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	30 min	<b>Température:</b> 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	120 g	110,5 - 129,5 g		
<b>Longueur:</b>	160 mm	155 - 165 mm		
<b>Largeur:</b>	60 mm	57 - 63 mm		
<b>Forme:</b>				

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Typique	<b>Odeur:</b>	Typique
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Jaune clair
<b>Goût:</b>	Fromage	<b>Odeur:</b>	Fromage

Numéro d'article: 10154222

Mise à jour : 26.01.2022

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*						
Eau		30						
Farine de blé		25						
Graisse de palme		15						
Fromage à la crème (LAIT)		9						
Fromage râpé (Lait)		8						
Lait pasteurisé		7						
Sel		< 1						
Amidon de pomme de terre		< 1						
Cultures d'acide lactique		< 1						
Présure		< 1						
Conservateur		< 1						
Nitrate de sodium	E 251	< 1						
Huile de colza		6						
Fromage en poudre (Lait)		4						
Fromage (Lait)		2						
Poudre de lait écrémé		1						
Poudre d'oeuf entier		1						
Amidon modifié de pomme de terre		< 1						
Amidon de maïs modifié		< 1						
Sel		< 1						
Amidon modifié	E1422	< 1						
Sel iodé		< 1						
Sel		< 1						
Iodure de potassium		< 1						
Émulsifiant		< 1						
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1						
Lécithine	E 322	< 1						
Arôme		< 1						
contient du blé								
contient du céleri								
Amidon de pomme de terre		< 1						
Épaississant		< 1						
Phosphates de sodium	E 339	< 1						
Diphosphates	E 450	< 1						
Alginate de sodium	E 401	< 1						
Sulfate de calcium	E 516	< 1						
Dextrose		< 1						
Colorant		< 1						
Caramel au sulfite d'ammonium	E 150d	< 1						
Sucre		< 1						
Extrait de levure		< 1						
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-left: 20px;"> <tr> <td>&gt; 10 %:</td> <td>Arrondi à 5 %</td> </tr> <tr> <td>&gt; 1 % - &lt; 10 %:</td> <td>Arrondi à 1 %</td> </tr> <tr> <td>&lt; 1 %:</td> <td>&lt; 1 %</td> </tr> </table>			> 10 %:	Arrondi à 5 %	> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %	< 1 %:	< 1 %
> 10 %:	Arrondi à 5 %							
> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %							
< 1 %:	< 1 %							
(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)								

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Eau; FARINE DE BLÉ; Graisse de palme; FROMAGE À LA CRÈME (LAIT)(8,6%); FROMAGE RÂPÉ (LAIT)(7,6%) (LAIT PASTEURISÉ; Sel; Amidon de pomme de terre; Cultures d'acide lactique; Présure; Conservateur: Nitrate de sodium); Huile de colza; FROMAGE EN POUDRE (LAIT)(4,3%); FROMAGE (LAIT)(2,1%); POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE D'OEUF ENTIER; Amidon modifié de pomme de terre; Amidon de maïs modifié; Sel; Amidon modifié; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; Arôme (CONTIENT DU BLÉ; CONTIENT DU CÉLERI); Amidon de pomme de terre; Épaississant: Phosphates de sodium, Diphosphates, Alginate de sodium, Sulfate de calcium; Dextrose; Colorant: Caramel au sulfite d'ammonium; Sucre; Extrait de levure.

Numéro d'article: 10154222

Mise à jour : 26.01.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.484 kJ	(357 kcal)
Matières grasses:	27,4 g	
dont acides gras saturés:	13,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,4 g	
Glucides:	19,0 g	
dont sucres:	1,5 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	8,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,570 g	

**Par portion (120 G)**

Énergie:	1.781 kJ	(429 kcal)
Matières grasses:	32,9 g	
dont acides gras saturés:	15,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,0 g	
Glucides:	22,8 g	
dont sucres:	1,8 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	9,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,884 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:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	1.253,0 mg
Minéraux - Sodium:	627,8 mg
Eau:	42,0 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**
**Pour 100 grammes de produit**
**ADULTES**

Énergie:	18 %
Matières grasses:	39 %
Acides gras saturés:	66 %
Glucides:	7 %
Sucres:	2 %
Protéines:	16 %
Sel:	26 %

**Par portion (120 G)**
**ADULTES**

Énergie:	21 %
Matières grasses:	47 %
Acides gras saturés:	80 %
Glucides:	9 %
Sucres:	2 %
Protéines:	20 %
Sel:	31 %

Numéro d'article: 10154222

Mise à jour : 26.01.2022

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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	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	Non	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: POISSON, SOJA, FRUITS À COQUE, MOUTARDE.

**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:
Quantité totale de germes:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ 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

<b>Numéro d'article:</b>	10154222	<b>Mise à jour :</b>	26.01.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	200 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	7 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10154222

Mise à jour : 26.01.2022

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	5,760 kg	<b>Poids brut:</b>	6,524 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	48 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Euro palette en bois			<b>UD par palette:</b>	56 Pce
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>Hauteur totale de palette:</b>	185,80 cm
<b>Poids net:</b>	322,56 kg	<b>Poids brut:</b>	391,24 kg		
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	OPP		
<b>Quantité:</b>	0,1029 KG				
<b>Largeur:</b>	710 mm				
<b>Description:</b>	Colle				
<b>Quantité:</b>	0,0006 KG				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	6,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	46,5 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	383 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	281 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	35 mm				
<b>Description:</b>	Encre				
<b>Quantité:</b>	0,0000 PCE				
<b>Couleur:</b>	Noir				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	370 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	244 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,1127 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,1127 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,69 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	148 mm				
<b>Hauteur:</b>	148 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM		
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	25.000 g				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	335 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	1.150 mm				
<b>Largeur:</b>	750 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	0,7 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,2240 KG				

<b>Numéro d'article:</b>	10154222	<b>Mise à jour :</b>	26.01.2022
<b>Couleur:</b>	Transparent		
<b>Largeur:</b>	500 mm		
<b>Code</b>			
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

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

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321234903	
Code CN (EU)	1905908000	
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.

<b>Mise à jour :</b>	26.01.2022
<b>Changement:</b>	Peut contenir des allergènes