

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Craquelin

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154297
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 24629
Autres	
Code EAN	5413321246296
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Viennoiserie crue, surgelé.
--	-----------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Morceau de pâte surgelé et non-cuit.
La pâte est pliée comme un craquelin.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Application				
Vous pouvez remplir ce produit d'un fourrage sucré, par exemple avec de la crème pâtissière et avec des fruits, ou d'un fourrage salé.				
Instructions de préparation				
Pousse:	Temps:	90 min	Température:	32 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	18 min	Température:	200 - 220 °C
			R.H.:	80 %

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	60 g	57 - 63 g		
Hauteur:	25 mm	22 - 28 mm		
Longueur:	95 mm	80 - 110 mm		
Largeur:	70 mm	60 - 80 mm		
Forme:	Forme craquelin			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; Huiles végétales (Colza, Palme); Sucre; Levure; Sel; GLUTEN DE BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Carbonate de calcium, Lécithine; Dextrose; FARINE DE SOJA; POUDRE DE LAIT ENTIER; Arôme; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.525 kJ	(366 kcal)
Matières grasses:	22,5 g	
dont acides gras saturés:	10,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,1 g	
Glucides:	32,1 g	
dont sucres:	4,5 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,081 g	

Par portion (60 G)

Énergie:	915 kJ	(219 kcal)
Matières grasses:	13,5 g	
dont acides gras saturés:	6,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,9 g	
Glucides:	19,2 g	
dont sucres:	2,7 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,648 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	1.093,3 mg
Minéraux - Sodium:	432,3 mg
Eau:	34,6 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	18 %
Matières grasses:	32 %
Acides gras saturés:	53 %
Glucides:	12 %
Sucres:	5 %
Protéines:	16 %
Sel:	18 %

Par portion (60 G)

ADULTES

Énergie:	11 %
Matières grasses:	19 %
Acides gras saturés:	32 %
Glucides:	7 %
Sucres:	3 %
Protéines:	9 %
Sel:	11 %

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	Oui	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	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	Non	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	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, FRUITS À COQUE, CÉLERI, SÉSAME.

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):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	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:	/ 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: 10154297

Mise à jour : 01.04.2021

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: Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)

Durée de conservation: 1 Jrs

Température de stockage: < 20 °C

Conditions de transport

Température de transport: -18 °C

Numéro d'article: 10154297	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,600 kg	Poids brut:	3,903 kg	Nombre de pièces:	60 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	14 Pce	UD par palette:	112 Pce
Poids net:	403,20 kg	Poids brut:	462,81 kg	Hauteur totale de palette:	201,20 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	13,35 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	440 mm				
Hauteur:	610 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,7800 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Etiquette Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	0,916 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	66 mm				
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				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2240 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	103,5 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	750 mm				
Largeur:	1.150 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				