

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Plaque feuilletée margarine

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| <b>Numéro d'article</b>        |                      |
| Baker & Baker numéro d'article | <b>10154676</b>      |
| <b>Société</b>                 |                      |
| Baker & Baker BENELUX BV       | Code article<br>3401 |
| <b>Autres</b>                  |                      |
| Code EAN                       | 8712398034018        |
| Code CN (EU)                   | 1905908000           |

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit semi-fini

Plaque de pâte feuilletée à la margarine surgelée et rectangulaire.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Conseil général</b>   |                         |
| Pour l'utilisation, retirez les pâtes de la boîte, mettez-les l'un à côté de l'autre, mais laissez-les décongeler dans l'emballage en plastic dans un endroit frais. Retirez-les du congélateur le soir avant l'utilisation. Température d'utilisation: 10-15°C. |                         |
| <b>Recette standard</b>  |                         |
| Produits de pâte feuilletée.   |                         |
| <b>Instructions de préparation</b>   |                         |
| <b>Décongélation:</b>  | <b>Temps:</b> 1.440 min |

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

|                     | Cible              | Intervalle      | Méthode | Remarque |
|---------------------|--------------------|-----------------|---------|----------|
| <b>Poids total:</b> | 5.000 g            | 4.750 - 5.250 g |         |          |
| <b>Hauteur:</b>     | 49 mm              | 46 - 52 mm      |         |          |
| <b>Longueur:</b>    | 375 mm             | 370 - 380 mm    |         |          |
| <b>Largeur:</b>     | 275 mm             | 270 - 280 mm    |         |          |
| <b>Forme:</b>       | Bloc rectangulaire |                 |         |          |

#### INFORMATION SENSORIELLE

|                       |                 |                 |                    |
|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------------|
| <b>Goût:</b>          | Comme référence | <b>Odeur:</b>   | Sans odeur, neutre |
| <b>Aspect visuel:</b> | Congelé         | <b>Couleur:</b> | Jaune clair        |

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

|  |
|--|
| FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; Huile de colza; Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine. |
|--|

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10154676 | Mise à jour : 01.04.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

| Pour 100 grammes de produit      |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Énergie:                         | 1.670 kJ (402 kcal) |
| Matières grasses:                | 29,4 g              |
| dont acides gras saturés:        | 14,0 g              |
| dont acides gras mono-insaturés: | 11,4 g              |
| dont acides gras poly-insaturés: | 4,0 g               |
| Glucides:                        | 27,2 g              |
| dont sucres:                     | 0,6 g               |
| Fibres alimentaires:             | 1,3 g               |
| Protéines:                       | 6,3 g               |
| Sel (Na x 2,5):                  | 0,972 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):  | 989,3 mg |
| Minéraux - Sodium:   | 388,8 mg |
| Eau:   | 34,5 g   |

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

| Pour 100 grammes de produit | ADULTES        |
|-----------------------------|----------------|
| Énergie:                    | 0 %            |
| Matières grasses:           | 44 %           |
| Acides gras saturés:        | 80 %           |
| Glucides:                   | 11 %           |
| Sucres:                     | 0 %            |
| Protéines:                  | 11 %           |
| Sel:                        | 17 %           |
| <b>Par portion ( )</b>      | <b>ADULTES</b> |
| Énergie:                    | 0 %            |
| Matières grasses:           | 2.195 %        |
| Acides gras saturés:        | 3.983 %        |
| Glucides:                   | 544 %          |
| Sucres:                     | 6 %            |
| Protéines:                  | 564 %          |
| Sel:                        | 836 %          |

Numéro d'article: 10154676

Mise à jour : 01.04.2021

**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     | 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   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Lait et produits dérivés (dont lactose)                                      | Non     | 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, SOJA, LAIT / LACTOSE, 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):       | Oui | Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: | Non |
| Convient au régime vegan:                   | Oui |  |     |

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

|                            | UOM    | M          | m | n | c: > m | Méthode / Remarques:   |
|----------------------------|--------|------------|---|---|--------|------------------------|
| Quantité totale de germes: | / g    | 30 000 000 |   |   |        | SP-VG M 008            |
| E. coli:                   | / g    | 100        |   |   |        | 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> | 10154676 | <b>Mise à jour :</b> | 01.04.2021 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

**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:  | < 20 °C                                 |
| <b>Conditions de transport</b>  |   |
| Température de transport:   | -18 °C                                  |

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10154676 | Mise à jour : 01.04.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

| Unité de distribution        |  |                     |           |                                   |           |
|------------------------------|--|---------------------|-----------|-----------------------------------|-----------|
| <b>Poids net:</b>            | 10,000 kg                                | <b>Poids brut:</b>  | 10,328 kg | <b>Nombre de pièces:</b>          | 2 Pce     |
| Palette                      |  |                     |           |                                   |           |
| <b>Type de palette:</b>      | Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150 |                     |           |                                   |           |
| <b>UD par couche:</b>        | 8 Pce                                    | <b>Couches:</b>     | 10 Pce    | <b>UD par palette:</b>            | 80 Pce    |
| <b>Poids net:</b>            | 800,00 kg                                | <b>Poids brut:</b>  | 851,05 kg | <b>Hauteur totale de palette:</b> | 148,00 cm |
| Emballage primaire           |  |                     |           |                                   |           |
| <b>Description:</b>          | Flexible film                            | <b>Matière:</b>     | LDPE      |                                   |           |
| <b>Quantité:</b>             | 0,0277 KG                                |                     |           |                                   |           |
| <b>Poids:</b>                | 33,3 g                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Couleur:</b>              | Bleu                                     |                     |           |                                   |           |
| <b>Largeur:</b>              | 450 mm                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Code</b>                  | <b>Date d'expiration:</b> JJMMAAAA       |                     |           |                                   |           |
| Emballage secondaire         |  |                     |           |                                   |           |
| <b>Description:</b>          | Ruban adhésif                            | <b>Matière:</b>     | PP        |                                   |           |
| <b>Quantité:</b>             | 2,2250 G                                 |                     |           |                                   |           |
| <b>Poids:</b>                | 2,22 g                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Couleur:</b>              | Transparent                              |                     |           |                                   |           |
| <b>Largeur:</b>              | 48 mm                                    |                     |           |                                   |           |
| <b>Description:</b>          | Etiquette                                | <b>Matière:</b>     | Papier    |                                   |           |
| <b>Quantité:</b>             | 1,0000 PCE                               |                     |           |                                   |           |
| <b>Poids:</b>                | 0,74 g                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Couleur:</b>              | Blanc                                    |                     |           |                                   |           |
| <b>Largeur:</b>              | 157 mm                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Hauteur:</b>              | 64 mm                                    |                     |           |                                   |           |
| <b>Description:</b>          | Boîte                                    | <b>Matière:</b>     | Ondulé    |                                   |           |
| <b>Quantité:</b>             | 1,0000 PCE                               |                     |           |                                   |           |
| <b>Poids:</b>                | 286 g                                    |                     |           |                                   |           |
| <b>Couleur:</b>              | Blanc                                    |                     |           |                                   |           |
| <b>Longueur (extérieur):</b> | 394 mm                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Largeur (extérieur):</b>  | 294 mm                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Hauteur (extérieur):</b>  | 125 mm                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Code</b>                  | <b>Date d'expiration:</b> JJMMAAAA HH MM |                     |           |                                   |           |
| <b>Date de production:</b>   | Non                                      | <b>Fournisseur:</b> | Oui       | <b>Code matière:</b>              | Oui       |
| <b>Nom:</b>                  | Oui                                      |                     |           |                                   |           |
| <b>EAN:</b>                  | Oui                                      |                     |           |                                   |           |
| Emballage tertiaire          |  |                     |           |                                   |           |
| <b>Description:</b>          | Film étirable                            | <b>Matière:</b>     | LDPE      |                                   |           |
| <b>Quantité:</b>             | 0,2239 KG                                |                     |           |                                   |           |
| <b>Couleur:</b>              | Transparent                              |                     |           |                                   |           |
| <b>Largeur:</b>              | 500 mm                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Description:</b>          | Feuille                                  | <b>Matière:</b>     | Papier    |                                   |           |
| <b>Quantité:</b>             | 1,0000 PCE                               |                     |           |                                   |           |
| <b>Poids:</b>                | 103,5 g                                  |                     |           |                                   |           |
| <b>Couleur:</b>              | Marron                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Longueur:</b>             | 750 mm                                   |                     |           |                                   |           |
| <b>Largeur:</b>              | 1.150 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>          | Ruban                                    | <b>Matière:</b>     | Bois      |                                   |           |
| <b>Quantité:</b>             | 8,6637 G                                 |                     |           |                                   |           |
| <b>Longueur:</b>             | 600.000 mm                               |                     |           |                                   |           |
| <b>Largeur:</b>              | 165,1 mm                                 |                     |           |                                   |           |
| <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>Code</b>                  | <b>Date d'expiration:</b> Oui            |                     |           |                                   |           |
| <b>Date de production:</b>   | Numéro de lot SAP                        | <b>Fournisseur:</b> | Oui       | <b>Code matière:</b>              | Oui       |
| <b>Nom:</b>                  | Oui                                      |                     |           |                                   |           |
| <b>EAN:</b>                  | Oui                                      |                     |           |                                   |           |

Numéro d'article: 10154676 Mise à jour : 01.04.2021

**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:  | Non                                     |                                |           |
| Méthode de rejet:                                  | Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore |                                |           |

**INFORMATION LÉGALE**

| Numérotage international des ingrédients |               |           |
|--|---------------|-----------|
| Type                                     | Nombre        | Remarques |
| EAN13                                    | 8712398034018 |           |
| 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.

Mise à jour : 01.04.2021  
Changement: Information Diététique