

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 09.02.2026

Mini Cinnamon Roll

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10252459**

Société

Baker & Baker BENELUX BV 29630

Autres

Code EAN 5413321296307
Code CN (EU) 1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Mini Pâtisserie Danoise à la cannelle faite avec de la pâte levée et 0,8 % de cannelle, pré-poussée, surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru
Pâtisserie Danoise, pré-poussée, surgelée à la cannelle faite avec de la pâte levée, 0,8 % de cannelle.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Danemark

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Décongeler sur une plaque de cuisson pendant 30 minutes à température ambiante avant de cuire. Il n'est pas recommandé de cuire directement le produit congelé.

Une fois cuit, le produit doit être consommé dans les 24 heures.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 30 min
Cuisson (Four à convection): Temps: 12 - 15 min Température: 180 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	45 g	43 - 47 g		
Hauteur:	21 mm	18 - 23 mm		
Diamètre:	70 mm	65 - 75 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Cannelle, Légèrement sucré Odeur: Cannelle
Aspect visuel: Rond Couleur: Brun doré

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé (Blé)			36	
Eau			26	
Cassonade			8	
	Sucre			7
	Mélasses de canne			< 1
Huile de colza			7	
Huile de palme			7	
Sirop de glucose-fructose			5	
Sucre			3	
Levure			3	
Amidon modifié			< 1	
Cannelle			< 1	
Lactosérum en poudre (Lait)			< 1	
Poudre à Lever			< 1	
	Diphosphates	E 450		< 1
	Carbonates de sodium	E 500		< 1
Émulsifiant			< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e		< 1
Sel			< 1	
Amidon de maïs			< 1	
Épaississant			< 1	
	Gomme de guar	E 412		< 1
Dextrose			< 1	
Colorant			< 1	
	Carbonate de calcium	E 170		< 1
	Caroténoïdes	E 160a		< 1
Huile de coco			< 1	
Stabilisant			< 1	
	Alginate de sodium	E 401		< 1
	Sulfate de calcium	E 516		< 1
	Diphosphates	E 450		< 1
Poudre de lait entier (Lait)			< 1	
Agent de Traitement de la Farine			< 1	
	Acide ascorbique	E 300		< 1
Enzyme			< 1	
	Amylase			< 1
Xylanase				
	contient du blé			
Arôme naturel			< 1	
Sirop de glucose			< 1	
Protéine de lait (Lait)			< 1	
Correcteur d'acidité			< 1	
	Acide citrique	E 330		< 1

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Cassonade (Sucre; Mélasses de canne); Huile de colza; Huile de palme; Sirop de glucose-fructose; Sucre; Levure; Amidon modifié; Cannelle (0,8%); Lactosérum en poudre (LAIT); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Sel; Amidon de maïs; Épaississant: Gomme de guar; Dextrose; Colorant: Carbonate de calcium, Caroténoïdes; Huile de coco; Stabilisant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium, Diphosphates; Poudre de lait entier (LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzyme: Amylase, Xylanase (contient du BLÉ); Arôme naturel; Sirop de glucose; Protéine de lait (LAIT); Correcteur d'acidité: Acide citrique.

Numéro d'article: 10252459

Mise à jour :

09.02.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.363 kJ	(326 kcal)
Matières grasses:	14 g	
dont acides gras saturés:	4,5 g	
Glucides:	43 g	
dont sucres:	16 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	5,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,66 g	
Remarques:	Valeurs nutritionnelles valides pour le produit non-cuit et sans glaçage	

Énergie:	613 kJ	(147 kcal)
Matières grasses:	6,5 g	
dont acides gras saturés:	2,0 g	
Glucides:	19 g	
dont sucres:	7,3 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	2,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,29 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Minéraux - Sodium:	261,00 mg
Eau:	33,8 g
Remarques:	Valeurs nutritionnelles valides pour le produit non-cuit et sans glaçage

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	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	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	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	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	0 PPM *	Non	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: FRUITS À COQUE, ŒUF.

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.

Numéro d'article: 10252459	Mise à jour : 09.02.2026
-----------------------------------	---------------------------------

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

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			§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	10				§64 LFGB
Moississures:	/ g		10			§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Levures:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Non détectable				ISO 11290-1, VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02
:	/ g					Les informations microbiologiques concernent l'article cuit.

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Remarques:	Après décongélation, la durée de conservation minimale du glaçage est de 7 jours au réfrigérateur à une température comprise entre 4 et 7 °C (simulation en laboratoire).
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	-25 °C

Numéro d'article: 10252459 Mise à jour : 09.02.2026

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,050 kg	Poids brut:	4,448 kg
Remarques:	par carton 90 PCE avec 6 sachet (chaque sac 15 PCE).		Nombre de pièces:
			90 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	12 Pce
Poids net:	388,8 kg	Poids brut:	450,008 kg
		UD par palette:	96 Pce
		Hauteur totale de palette:	189 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PET
Nombre de pièces:	6 Pce		
Poids:	18 g		
Couleur:	Bleu		
Code			
	Date d'expiration:	Oui	Code du lot: Numéro de lot, JJMMAAAA
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Dimensions:	396 x 296 x 145 mm		
Poids:	280 g		
Longueur:	396 mm		
Largeur:	296 mm		
Hauteur:	145 mm		
Description:	Étiquette		
Poids:	4 g		
Code			
EAN:	Oui		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	23.000 g		
Couleur:	Marron		
Description:	Enveloppé de film rétractable		Matière: PET

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
Code CN (EU)	1905907000	

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

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 : 09.02.2026
 Changement: