

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.01.0001

La Rustica Pizza Margarita

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10252587**

Société

Baker & Baker BENELUX BV	Code article 29638
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698004422

Autres

Code EAN	4065698004422
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pizza avec mozzarella et tomates, précuite et surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé
Pizza garnie de mozzarella et de tomates, précuite et surgelée.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Italie

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Les produits ne sont pas destinés à être consommés crus et doivent être cuits avant consommation.
Le temps et la température sont à titre indicatif et dépend des conditions de fonctionnement.

Instructions de préparation

Cuisson (Four à convection):	Temps: 7 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps: 7 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Remarques: Mettre au four préchauffé.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	150 g	137 - 163 g		
Hauteur:	30 mm	20 - 40 mm		
Diamètre:	140 mm	125 - 155 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Fromage, Tomate, Herbes aromatiques	Odeur:	Fromage, Tomate, Herbes aromatiques
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Rouge, Doré
Structure:	Croustillant, Mou		

Numéro d'article: 10252587

Mise à jour :

01.01.0001

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
farine de blé douce type 0 (Blé)		49
Mozzarella (Lait)		17
Lait		16
Sel		< 1
Présure		< 1
Eau		22
Purée de tomate		8
Sel		1
Huile d'olive extra vierge		1
Huile de tournesol		< 1
Levure		< 1
Farine de blé malté (Blé)		< 1
Dextrose		< 1
Ail		< 1
Origan		< 1
Chapelure		< 1
farine de blé douce type 0 (Blé)		
Levure		
Sel		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

farine de blé douce type 0 (BLÉ); Mozzarella (LAIT) (16,5%) (LAIT; Sel; Présure); Eau; Purée de tomate (8%); Sel; Huile d'oli ve extra vierge; Huile de tournesol; Levure; Farine de blé malté (BLÉ); Dextrose; Ail; Origan; Chapelure (farine de blé douce type 0 (BLÉ); Levure; Sel).

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.056 kJ	(252 kcal)
Matières grasses:	6,0 g	
dont acides gras saturés:	2,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g	
Glucides:	40 g	
dont sucres:	4,7 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	8,3 g	
Sel (Na x 2,5):	1,9 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Minéraux - Sodium:	760,00 mg
Eau:	42,4 g

Numéro d'article: 10252587

Mise à jour :

01.01.0001

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	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	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: SOJA, MOUTARDE, LUPIN.			

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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non

DURABILITÉ

Type:	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
--------------	--	----------------	---

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:	/ 1 g	1 000	10			ISO 16649-2:2010
Bacillus cereus:	/ g	10 000	100			ISO 7932:2020
Staphylococcus aureus:	/ g	10 000	1.000			ISO 6888-2:2021/Amd 1:2023
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Non détectable				ISO 11290-1:2017

Numéro d'article: 10252587 Mise à jour : 01.01.0001

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.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	0,45 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,900 kg	Poids brut:	4,386 kg
Remarques:	26 pièces x 150g		
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm	UD par palette:	72 Pce
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	280,80 kg	Poids brut:	340,79 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	430 x 570 mm		
Poids:	24 g		
Couleur:	Bleu		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
EAN:	Oui	Code du lot:	JJ/MM/AAAA
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Dimensions:	395 x 295 x 190 mm		
Poids:	462 g		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
EAN:	Oui	Code du lot:	JJ/MM/AAAA
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	25 kg		
Couleur:	Marron		
Code			
EAN:	Oui		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,5 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 : 01.01.0001
Changement: