

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 07.01.2025
Snack fromage		

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154218
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	23644
Autres	
Code EAN	8712398036449
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte feuilletée garnie de fromage, crue, surgelée
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Après la cuisson, le petit pain au fromage est prêt à la consommation. Avant la cuisson, éventuellement couvrir de fromage râpé, de chapelure ou de graines de sésame. Servir au chaud pour un goût optimal.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température: 20 - 25 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	30 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	30 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	95 g	86,5 - 103,5 g		
Longueur:	120 mm	115 - 125 mm		
Largeur:	80 mm	75 - 85 mm		
Forme:	Rectangulaire.			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Épicé	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Beige

Numéro d'article: 10154218

Mise à jour : 07.01.2025

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Farine de blé (BLÉ); Graisse de palme; Huile de colza; Fromage (LAIT)(7,6%); Poudre de lait écrémé (LAIT); Amidon modifié; Fromage en poudre (LAIT)(0,9%); Amidon de maïs modifié; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Arôme (contient du BLÉ; contient du CÉLERI); Amidon de pomme de terre; Protéines végétales; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Épaississant: Diphosphates, Alginate de sodium, Sulfate de calcium; Dextrose; Colorant: Arôme; Extrait de levure; Sucre; Amidon de maïs.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.421 kJ	(342 kcal)
Matières grasses:	25 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,6 g	
Glucides:	22 g	
dont sucres:	1,6 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	6,3 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2 g	

Énergie:	1.356 kJ	(326 kcal)
Matières grasses:	24 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,6 g	
Glucides:	21 g	
dont sucres:	1,5 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	6,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2 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
Minéraux - Sodium:	488,60 mg
Eau:	43,7 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE
Pour 100 grammes de produit
ADULTES

Énergie:	17 %
Matières grasses:	36 %
Acides gras saturés:	56 %
Glucides:	8 %
Sucres:	2 %
Protéines:	13 %
Sel:	20 %
Énergie:	16 %
Matières grasses:	35 %
Acides gras saturés:	53 %
Glucides:	8 %
Sucres:	2 %
Protéines:	12 %
Sel:	19 %

Numéro d'article: 10154218

Mise à jour : 07.01.2025

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	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	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 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.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée.

Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

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

Numéro d'article:	10154218	Mise à jour :	07.01.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage			
Date de durabilité minimale:	200 Jrs		
Température de stockage:	Congelé: < -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:	Réfrigéré: 2 - 7 °C		
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.		
Conditions de transport			
Température de transport:	-18 °C		

Numéro d'article:	10154218	Mise à jour :	07.01.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,800 kg	Poids brut:	4,226 kg
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	14 Pce
Poids net:	425,6 kg	Poids brut:	501,71 kg
		UD par palette:	112 Pce
		Hauteur totale de palette:	190 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	OPP
Quantité:	0,0200 KG		
Poids:	9,7 g		
Couleur:	Transparent		
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	69,89 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	381 mm		
Largeur (extérieur):	281 mm		
Hauteur (extérieur):	62 mm		
Emballage secondaire			
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		
Description:	Colle		
Quantité:	0,0010 KG		
Couleur:	Blanc		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP
Quantité:	0,0020 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		
Code			
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	112,0000 PCE		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	90 mm		
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	25.000 g		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	150 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	296 g		
Surface:	0,86 m²		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	750 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2240 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Code			
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui

Numéro d'article:	10154218	Mise à jour :	07.01.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent	Maille:	Remarques
	Oui	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:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
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 :	07.01.2025
Changement:	Déclaration des ingrédients