

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER & BAKER dedicated to delight	Mise à jour : 07.01.2025
Rouleau de fricadelle PLF		

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10153728
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24287
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321242878
Autres	
Code EAN	5413321242878
Code CN (EU)	16010099

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Viennoiserie avec une saucisse, crue et 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

Instructions de préparation				
Pousse:	Temps:	90 min	Température:	32 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 - 20 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	18 - 20 min	Température:	200 - 220 °C
			R.H.:	80 %

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	160 g	154,5 - 165,5 g		
Longueur:	177 mm	172 - 182 mm		
Largeur:	34 mm	32 - 36 mm		
Forme:	Oblongue et ronde			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Épicé, Viande	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Blanc, Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Saucisse de volaille(47%) (Poulet séparé mécaniquement; Farine de blé (BLÉ); Amidon de pomme de terre; Eau; Protéine de soja (SOJA); Sel; Gras de poulet; Épice: MOUTARDE; Herbes: CÉLERI; Oignon; Extrait d'épices; Sirop de glucose; Sucre; Arôme; Levure; Émulsifiant: Triphosphates; Exhausteur de Goût: Glutamate monosodique); Farine de blé (BLÉ); Eau; Graisse de palme; Huile de colza; Levure; Sucre; Sel; Gluten de blé (BLÉ); Dextrose; Émulsifiant: Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Carbonate de calcium; Protéines végétales; Amidon de maïs; Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: Enzymes.

Numéro d'article:	10153728	Mise à jour :	07.01.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.236 kJ	(296 kcal)
Matières grasses:	18 g	
dont acides gras saturés:	7,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,1 g	
Glucides:	23 g	
dont sucres:	1,8 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	9,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,4 g	
Énergie:	1.985 kJ	(476 kcal)
Matières grasses:	29 g	
dont acides gras saturés:	12 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,1 g	
Glucides:	37 g	
dont sucres:	3,0 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	15 g	
Sel (Na x 2,5):	2,2 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,5 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Minéraux - Sodium:	561,50 mg
Eau:	46,7 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	26 %
Acides gras saturés:	38 %
Glucides:	9 %
Sucres:	2 %
Protéines:	19 %
Sel:	23 %
Énergie:	24 %
Matières grasses:	42 %
Acides gras saturés:	61 %
Glucides:	14 %
Sucres:	3 %
Protéines:	30 %
Sel:	37 %

Numéro d'article: 10153728

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	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	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	Oui	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Oui	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: ŒUF, POISSON, FRUITS À COQUE, LAIT.

 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
E. coli:	/ 1 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:	10153728	Mise à jour :	07.01.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage			
Date de durabilité minimale:	180 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:	10153728	Mise à jour :	07.01.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution							
Poids net:		6,720 kg	Poids brut:		7,177 kg		
			Nombre de pièces:		42 Pce		
Palette							
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm en bois					
UD par couche:		8 Pce	Couches:	13 Pce	UD par palette:	104 Pce	
Poids net:		698,88 kg	Poids brut:		775,73 kg	Hauteur totale de palette:	177,5 cm
Emballage primaire							
Description:		Film	Matière:		OPP		
Quantité:		0,0180 KG					
Largeur:		710 mm					
Description:		Plateau	Matière:		Ondulé		
Quantité:		3,0000 PCE					
Poids:		57,01 g					
Couleur:		Blanc					
Longueur (extérieur):		381 mm					
Largeur (extérieur):		281 mm					
Hauteur (extérieur):		42 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	Matière:		BOPP		
Quantité:		0,0015 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:		104,0000 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:		0,2238 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:	10153728	Mise à jour :	07.01.2025
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	16010099	
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, Peut contenir des allergènes