

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

07.11.2024

B&B Tarte aux Pommes Normande 12P

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10204955
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	60048
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321600487
Baker & Baker FRANCE SARL	60048
Baker & Baker Global	10204955
Autres	
Code EAN	5413321600487
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Tarte aux pommes, aromatisé, surgelée
--	---------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Pâte sablée avec une garniture aux pommes et une couche de génoise, décorée de morceaux de pommes, glacée à la gelée, surgelée

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application				
Décongeler et servir				
Instructions de préparation				
Décongélation:	Temps:	12 h	Température:	4 - 7 °C
Décongélation:	Temps:	6 h	Température:	18 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	1.800 g	1773 - 1827 g	Moyenne de 10 pièces	12 pièces
Poids Par portion:	150 g	130 - 170 g		
Diamètre:	250 mm	245 - 255 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Pomme, Cannelle	Odeur:	Fruité, Cannelle
Aspect visuel:	Rond	Couleur:	Jaune d'or, Brun clair
Structure:	Juteux, Compact		

Numéro d'article: 10204955

Mise à jour :

07.11.2024

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Pommes (51 %); Farine de blé (BLÉ); Sucre; Eau; Graisses végétales: Palme, Coco; Raisins secs; Amidon Modifié; Huile de colza; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Amidon de blé (BLÉ); Glucose; Sirop de glucose; Levure; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Sirop de glucose déshydraté; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Cannelle; Sel; Arôme; Poudre de lait écrémé (LAIT); Épaississant: Gomme Xanthane; Jus de citron concentré; Herbes et Épices: Extrait de curcuma; Protéine de lait (LAIT); Gélifiant: Pectines; Correcteur d'acidité: Citrates de potassium, Citrates de sodium; Acidifiant: Acide citrique; Affermissant: Chlorure de calcium; Extrait de carotte.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	920 kJ (219 kcal)
Matières grasses:	6,3 g
dont acides gras saturés:	2,6 g
dont acides gras mono-insaturés:	2,8 g
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g
Glucides:	37 g
dont sucres:	22 g
Fibres alimentaires:	1,9 g
Protéines:	2,6 g
Sel (Na x 2,5):	0,28 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 animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Minéraux - Sodium:	113,70 mg
Eau:	52,1 g

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	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khurasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
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	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
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	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 des traces de: FRUITS À COQUE, SOJA.

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".

Numéro d'article: 10204955

Mise à jour :

07.11.2024

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.

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: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038					

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: E. coli:	/ g / 1 g	100 000 100				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833 ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Moisissures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	détectable 100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	545 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10204955	Mise à jour :	07.11.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	14,400 kg	Poids brut:	15,965 kg	Nombre de pièces:
Palette				
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm	Couches:	7 Pce	UD par palette:
UD par couche:	6 Pce	Poids brut:	699,53 kg	Hauteur totale de palette:
Poids net:	604,8 kg			176 cm
Emballage primaire				
Description:	Assiette à gâteau	Matière:	Carton	
Quantité:	8,0000 PCE			
Poids:	40 g			
Couleur:	Noir			
Hauteur:	35 mm			
Diamètre:	285 mm			
Description:	Boîte	Matière:	Carton pour boîtes pliantes	
Quantité:	8,0000 PCE			
Poids:	111 g			
Longueur:	262 mm			
Largeur:	262 mm			
Hauteur:	53 mm			
Emballage secondaire				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	8,0000 PCE			
Poids:	4,85 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	170 mm			
Hauteur:	292 mm			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	346 g			
Couleur:	Marron			
Longueur (extérieur):	540 mm			
Largeur (extérieur):	275 mm			
Hauteur (extérieur):	230 mm			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	2,16 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	110 mm			
Hauteur:	200 mm			
Code				
	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui			
EAN:	Oui			
Emballage tertiaire				
Description:	Protection de rive	Matière:	Carton	
Quantité:	4,0000 PCE			
Poids:	405 g			
Couleur:	Marron			
Longueur:	35 mm			
Largeur:	35 mm			
Hauteur:	1.500 mm			
Description:	Feuille	Matière:	Papier	
Quantité:	4,0000 PCE			
Poids:	2.000 g			
Couleur:	Gris			
Longueur:	780 mm			
Largeur:	1.180 mm			
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE	
Quantité:	0,0000 PCE			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	500 mm			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	2,70 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	148 mm			
Hauteur:	210 mm			

Numéro d'article: 10204955

Mise à jour :

07.11.2024

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm

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 : 07.11.2024
Changement: Autres