

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER & BAKER dedicated to delight	Mise à jour : 26.02.2024
Couque carrée		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE	
Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156472
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24104
Autres	
Code EAN	5410003241044
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE	
Dénomination de la denrée alimentaire:	Viennoiserie crue, surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT	
	
Produits de boulangerie Couque carré de pâte feuilletée levée.	

INFORMATIONS GÉNÉRALES	
Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

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

DIMENSIONS DU PRODUIT				
	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	50 g	47 - 53 g		
Longueur:	75 mm	72 - 78 mm		
Largeur:	75 mm	72 - 78 mm		
Forme:	Carré			

INFORMATION SENSORIELLE			
Goût:	Beurre	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
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; Enzymes.	

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.438 kJ	(344 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	9,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g	
Glucides:	33 g	
dont sucres:	3,9 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	8,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0 g	

Par portion (50 G)

Énergie:	719 kJ	(172 kcal)
Matières grasses:	9,9 g	
dont acides gras saturés:	4,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,3 g	
Glucides:	16 g	
dont sucres:	1,9 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	4,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,51 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	1.037,0 mg
Minéraux - Sodium:	411,10 mg
Eau:	36,5 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	17 %
Matières grasses:	28 %
Acides gras saturés:	47 %
Glucides:	13 %
Sucres:	4 %
Protéines:	16 %
Sel:	17 %

Par portion (50 G)

ADULTES

Énergie:	9 %
Matières grasses:	14 %
Acides gras saturés:	24 %
Glucides:	6 %
Sucres:	2 %
Protéines:	8 %
Sel:	9 %

Numéro d'article: 10156472

Mise à jour : 26.02.2024

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	Oui	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	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	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	Non	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	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° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiquetée.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir des traces de: ŒUF, LAIT / LACTOSE, SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI.			

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-831149

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):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

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:	10156472	Mise à jour :	26.02.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

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:	Ambiante: 15 - 25 °C		
Conditions de transport			
Température de transport:	-18 °C		

Numéro d'article:	10156472	Mise à jour :	26.02.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	9,500 kg	Poids brut:	9,872 kg
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	532 kg	Poids brut:	578,59 kg
		UD par palette:	56 Pce
		Hauteur totale de palette:	169,7 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	16,2 g		
Couleur:	Bleu		
Largeur:	440 mm		
Hauteur:	740 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	354 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	394 mm		
Largeur (extérieur):	294 mm		
Hauteur (extérieur):	221 mm		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP
Quantité:	0,0020 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	1,69 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	148 mm		
Hauteur:	148 mm		
Code			
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	296 g		
Surface:	0,86 m²		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	750 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2242 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Ruban		
Quantité:	12,3307 G		
Longueur:	600.000 mm		
Largeur:	165,1 mm		
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	25.000 g		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	150 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:	10156472	Mise à jour :	26.02.2024
-------------------	----------	---------------	------------

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:	Non		
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 :	26.02.2024
Changement:	Durabilité