

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

26.11.2024

### Plaque feuilletée au beurre 4x 2,5 kg

#### CODE MATÉRIEL

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10229961</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	23585
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321235856
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée, surgelé.
--	-------------------------------------

#### 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

<b>Conseil général</b>			
Pour l'utilisation, retirez les pâtes de la boîte, mettez-les l'un à côté de l'autre, mais laissez-les décongeler dans l'emballage en plastique dans un endroit frais pour 24h. Retirez-les du congélateur le soir avant l'utilisation. Température d'utilisation: 4°C.			
<b>Instructions de préparation</b>			
Décongélation:	Temps:	1.440 min	Température: 4 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	2.500 g	2380 - 2630 g		
Hauteur:	25 mm	23 - 27 mm		
Longueur:	375 mm	370 - 380 mm		
Largeur:	275 mm	270 - 280 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre	Odeur:	Odeur de beurre
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Crème

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Beurre (LAIT)(30%); Eau; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Colorant: Caroténoïdes.
--

Numéro d'article: 10229961	Mise à jour : 26.11.2024
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.556 kJ	(374 kcal)
Matières grasses:	25 g	
dont acides gras saturés:	18 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,1 g	
Glucides:	29 g	
dont sucres:	0,8 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,85 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,9 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,9 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	870,1 mg
Minéraux - Sodium:	339,80 mg
Eau:	36,4 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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)	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	Non	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	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 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: ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

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.

Numéro d'article:	10229961	Mise à jour :	26.11.2024
-------------------	----------	---------------	------------

**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:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	100				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

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10229961	<b>Mise à jour :</b> 26.11.2024
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
<b>Poids net:</b>	10,000 kg	<b>Poids brut:</b>	10,288 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	4 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800 mm en bois				
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	10 Pce	<b>UD par palette:</b>	80 Pce
<b>Poids net:</b>	800,00 kg	<b>Poids brut:</b>	853,59 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	140,00 cm
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Flexible film	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,0528 KG				
<b>Poids:</b>	33,3 g				
<b>Couleur:</b>	Vert				
<b>Largeur:</b>	450 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	286 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	125 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	BOPP		
<b>Quantité:</b>	0,0020 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM		
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	80,0000 PCE				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	90 mm				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	25.000 g				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	296 g				
<b>Surface:</b>	0,86 m <sup>2</sup>				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	1.150 mm				
<b>Largeur:</b>	750 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	0,7 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,2242 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Ruban				
<b>Quantité:</b>	8,6664 G				
<b>Longueur:</b>	600.000 mm				
<b>Largeur:</b>	165,1 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui		
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui				

<b>Numéro d'article:</b>	10229961	<b>Mise à jour :</b>	26.11.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui	<b>Maille:</b> 4 mm	
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Non		
<b>Méthode de rejet:</b>	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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.

<b>Mise à jour :</b>	26.11.2024
<b>Changement:</b>	Peut contenir des allergènes