

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

23.02.2022

Couque au beurre**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10152014 |
| Société | |
| Baker & Baker BENELUX BV | Code article 24564 |
| Autres | |
| Code CN (EU) | 1901200000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|--|---|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Plaquette et non-levée de pâte feuilletée levée, surgelé. |
|--|---|

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | |
|---------------------|--------------|
| Condition physique: | Viennoiserie |
| Pays d'origine: | Belgique |

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: | 70 g | 65 - 75 g | | |
| Forme: | Rhombe roulé | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|----------------|---------|----------|-----------------|
| Goût: | Beurre | Odeur: | Odeur de beurre |
| Aspect visuel: | Congelé | Couleur: | Jaune clair |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; BEURRE CONCENTRÉ (LAIT)(22%); Levure; Sucre; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Dextrose; FARINE DE SOJA; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Carbonate de calcium; Huile végétale: Colza; Arôme; Colorant: Caroténoïdes; Enzymes.

Numéro d'article: 10152014

Mise à jour : 23.02.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

| | | |
|---------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.567 kJ | (376 kcal) |
| Matières grasses: | 23,1 g | |
| dont acides gras saturés: | 16,0 g | |
| Glucides: | 32,8 g | |
| dont sucres: | 4,8 g | |
| Protéines: | 8,3 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,753 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 | 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 | Oui | 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 | 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 | Oui |
| 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, CÉLERI, SÉSAME, ŒUF.

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): Oui
 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: 10152014

Mise à jour : 23.02.2022

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 120 Jrs
Température de stockage: -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: < 20 °C

Conditions de transport

Température de transport: -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 12,950 kg Poids brut: 13,400 kg Nombre de pièces: 185 Pce

Emballage primaire

Description: Sac Matière: HDPE

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Ondulé

Description: Ruban adhésif Matière: PP

Description: Étiquette Matière: Papier

INFORMATION LÉGALE

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.