

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Tartelette à la frangipane

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153711</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	28825
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321288258
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Tartelette à la frangipane, surgelé
--	-------------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Congelé, Prêt à cuire

Gâteau de pâte feuilletée non-cuit et surgelé, fourré de frangipane.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Viennoiserie
Pays d'origine:	Belgique

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Instructions de préparation</b>			
Décongélation:	Temps:	60 min	
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	25 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	25 min	Température: 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	110 g	103 - 123 g		
Poids pâte:	33 g			
Poids fourrage/garniture:	80 g			
Diamètre:	114 mm			
Forme:	Rond			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Amande	Odeur:	Amande
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Blanc, Beige, Tacheté
Structure:	Typique		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

AMANDES (17%); Sucre; OËUF; Graisse de palme; FARINE DE BLÉ; Eau; BEURRE; Huile de colza; Graisse de coco; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Jus de citron; Sel iodé; Sel; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.
--

Numéro d'article: 10153711

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1,842 kJ	(443 kcal)
Matières grasses:	33,0 g	
dont acides gras saturés:	13,0 g	
Glucides:	29,0 g	
dont sucres:	18,0 g	
Protéines:	7,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3800 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	Oui	Oui
Froment khorasan	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	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	Oui	Oui
Noisette	Non	Non	Non
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	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: 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".

**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: PO - Pas durable      Valeur:      Modèle chaîne d'approvisionnement:

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui  
Convient au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10153711

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	100	10			ISO 6391
Moisissures:	/ g	10 000	1.000			ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				ISO 11290-1

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	7,92 kg	Poids brut:	8,79 kg
		Nombre de pièces:	72 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Description:	Plateau	Matière:	Aluminium
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Description:	Etiquette	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.