

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 06.05.2022

### Hotdog de luxe

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153988</b>
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	23646
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321236464
Baker & Baker FRANCE SARL	32240
Baker & Baker Global	10153988
Autres	
Code EAN	5413321236464
Code CN (EU)	16024950

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Pate feuilletée garnie avec une saucisse, cru, surgelée.
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs ( Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Belgique
<b>Condition physique:</b>	Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Conseil général</b>			
Après décongélation et cuisson, le hotdog est prêt à consommer. Après décongélation, décorer avec de la chapelure ou des graines de sésame, au choix. Servir chaud de préférence.			
<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	30 min	
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	30 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	30 min	<b>Température:</b> 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	138 g	130,5 - 145,5 g		
<b>Longueur:</b>	165 mm	160 - 175 mm		
<b>Largeur:</b>	60 mm	58 - 62 mm		
<b>Forme:</b>				

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Épicé	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de pâtisserie
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Crème

**FORMULATION**

Ingrédient		Numéro E	%*	
Saucisse à la viande de porc			35	
	Viande de porc			15
	Viande de porc séparé mécaniquement			15
	Eau			2
	Amidon de pomme de terre			2
	Sel			< 1
	Poivre			< 1
	Épices			< 1
	contient de la moutarde			
	Herbes			< 1
	contient du céleri			
	Dextrose			< 1
	Protéine de soja			< 1
	Protéine de blé			< 1
	Protéine de lait			< 1
	Antioxydant			< 1
		Ascorbate de sodium	E 301	< 1
	Stabilisant			< 1
		Triphosphates	E 451	< 1
	Acidifiant			< 1
		Lactate de potassium	E 326	< 1
	Conservateur			< 1
		Nitrite de sodium	E 250	< 1
	Arôme fumé naturel			< 1
Farine de blé			25	
Eau			20	
Graisse de palme			10	
Huiles végétales			4	
	Tournesol			< 1
	Colza			4
Moutarde			3	
	Eau			
	Graines de moutarde			
	Vinaigre			
	Sel			
	Épices			
		Poivre		
		Raifort		
		Romarin		
	Arôme naturel			
Sucre			< 1	
Vinaigre			< 1	
Sel			< 1	
Sel iodé			< 1	
	Sel			< 1
	Iodure de potassium			< 1
Jaune d'œuf de poules élevées en plein air			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
	Lécithines	E 322		< 1
Protéine de lait			< 1	
Amidon de maïs modifié			< 1	
Épaississant			< 1	
	Gomme de guar	E 412		< 1
	Hydroxypropylméthylcellulose	E 464		< 1
	Gomme Xanthane	E 415		< 1
	Carraghénanes	E 407		< 1
Poudre de lait écrémé			< 1	
Épices			< 1	
	Curcuma			< 1
	Coriandre			< 1
	Graines de cumin			< 1
	Poivre			< 1
	Fenugrec			< 1
	Gingembre			< 1
	Piment			< 1
	Piment de cayenne			< 1
	Macis			< 1
	Cardamome			< 1
Amidon Modifié			< 1	
Conservateur			< 1	
	Sorbate de potassium	E 202		< 1
Correcteur d'acidité			< 1	
	Phosphates de sodium	E 339		< 1
Jus de citron concentré			< 1	

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)

<b>Numéro d'article:</b>	10153988	<b>Mise à jour :</b>	06.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
< 1 %: < 1 %

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Saucisse à la viande de porc(36%) [Viande de porc; Viande de porc séparé mécaniquement; Eau; Amidon de pomme de terre; Sel; Poivre; Épices (contient de la MOUTARDE); Herbes (contient du CÉLERI); Dextrose; Protéine de SOJA; Protéine de BLÉ; Protéine de LAIT; Antioxydant: Ascorbate de sodium; Stabilisant: Triphosphates; Acidifiant: Lactate de potassium; Conservateur: Nitrite de sodium; Arôme fumé naturel]; Farine de BLÉ; Eau; Graisse de palme; Huiles végétales (Tournesol, Colza); MOUTARDE (Eau; Graines de MOUTARDE; Vinaigre; Sel; Épices: Poivre, Raifort, Romarin; Arôme naturel); Sucre; Vinaigre; Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Jaune d'ŒUF de poules élevées en plein air; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Protéine de LAIT; Amidon de maïs modifié; Épaississant: Gomme de guar, Hydroxypropylméthylcellulose, Gomme Xanthane, Carraghénanes; Poudre de LAIT écrémé; Épices (Curcuma, Coriandre, Graines de cumin, Poivre, Fenugrec, Gingembre, Piment, Piment de cayenne, Macis, Cardamome); Amidon Modifié; Conservateur: Sorbate de potassium; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium; Jus de citron concentré.

### INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.389 kJ	(334 kcal)
Matières grasses:	25,0 g	
dont acides gras saturés:	11,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,0 g	
Glucides:	18,6 g	
dont sucres:	1,6 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	8,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,301 g	
Par portion (138 G)		
Énergie:	1.917 kJ	(461 kcal)
Matières grasses:	34,6 g	
dont acides gras saturés:	15,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,5 g	
Glucides:	25,7 g	
dont sucres:	2,2 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	11,3 g	
Sel (Na x 2,5):	1,796 g	

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

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):	1.296,6 mg
Minéraux - Sodium:	520,5 mg
Eau:	43,0 g

### INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	17 %
Matières grasses:	36 %
Acides gras saturés:	56 %
Glucides:	7 %
Sucres:	2 %
Protéines:	16 %
Sel:	22 %
Par portion (138 G)	ADULTES
Énergie:	23 %
Matières grasses:	49 %
Acides gras saturés:	77 %
Glucides:	10 %
Sucres:	2 %
Protéines:	23 %
Sel:	30 %

Numéro d'article: 10153988

Mise à jour : 06.05.2022

**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	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	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	Oui	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	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: POISSON, FRUITS À COQUE.

**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):	Non	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

<b>Numéro d'article:</b>	10153988	<b>Mise à jour :</b>	06.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	200 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	7 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10153988

Mise à jour : 06.05.2022

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	6,624 kg	<b>Poids brut:</b>	7,413 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	48 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>UD par palette:</b>	56 Pce
<b>Poids net:</b>	370,94 kg	<b>Poids brut:</b>	441,01 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	185,80 cm
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	OPP		
<b>Quantité:</b>	0,0400 KG				
<b>Poids:</b>	9,7 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	56,1 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	383 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	281 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	55 mm				
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	RPET		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	29,45 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Longueur:</b>	384 mm				
<b>Largeur:</b>	284 mm				
<b>Hauteur:</b>	55 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	363 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	244 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,1124 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,1124 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,69 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	148 mm				
<b>Hauteur:</b>	148 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>	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>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	335 g				
<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>Numéro d'article:</b> 10153988		<b>Mise à jour :</b> 06.05.2022	
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE
<b>Quantité:</b>	0,2240 KG		
<b>Couleur:</b>	Transparent		
<b>Largeur:</b>	500 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>EAN:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui

**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>		<b>Ø appareil de contrôle:</b> 3 mm	
<b>Non ferreux:</b>		<b>Ø appareil de contrôle:</b> 4 mm	
<b>Inoxidable:</b>		<b>Ø appareil de contrôle:</b> 3,2 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Oui		
<b>Méthode de rejet:</b>	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321236464	
Code CN (EU)	16024950	
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>	06.05.2022
<b>Changement:</b>	Déclaration des ingrédients