

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 08.03.2022

**Petit pain saucisse****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156964</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	<b>Code article</b> 24179
<b>Autres</b>	
Code CN (EU)	1905908000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

Dénomination de la denrée alimentaire: Viennoiserie crue avec une garniture salée, surgelé.

**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>Instructions de préparation</b>						
<b>Pousse:</b>	<b>Temps:</b>	90 min	<b>Température:</b>	32 °C	<b>R.H.:</b>	80 %
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	20 min	<b>Température:</b>	180 - 200 °C		
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	20 min	<b>Température:</b>	200 - 220 °C		

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	<b>Cible</b>	<b>Intervalle</b>	<b>Méthode</b>	<b>Remarque</b>
<b>Poids total:</b>	152 g	144 - 161 g		
<b>Longueur:</b>	103 mm	98 - 108 mm		
<b>Largeur:</b>	42 mm	38 - 46 mm		
<b>Forme:</b>	Cylindrique			

**INFORMATION SENSORIELLE**

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

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		30
Viande de porc		25
Eau		20
Graisse de palme		10
Œuf entier de poules élevées en plein air		4
Huiles végétales		4
	Tournesol	< 1
	Colza	3
	Palme	< 1
Graisse de porc		2
Levure		2
Sel		1
Sucre		1
Poudre de lait écrémé		< 1
Adjuvant		< 1
	Farine de blé	< 1
	Dextrose	< 1
	Émulsifiant	< 1
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e < 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471 < 1
	Farine de soja	< 1
	Huile végétale	< 1
	Colza	< 1
	Extrait d'orge malté	< 1
	Levain de seigle déshydraté	< 1
	Agent de Traitement de la Farine	< 1
	Acide ascorbique	E 300 < 1
	Enzymes	< 1
Émulsifiant		< 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Triphosphates	E 451 < 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471 < 1
	Lécithine	E 322 < 1
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre		< 1
Amidon de pomme de terre		< 1
Arôme		< 1
Lactose		< 1
Protéine de lait		< 1
Épice		< 1
	Moutarde	< 1
Extrait d'épices		< 1
Céleri		< 1
Protéine de soja		< 1
Amidon Modifié		< 1
Correcteur d'acidité		< 1
	Phosphates de sodium	E 339 < 1
Épaississant		< 1
	Carraghénanes	E 407 < 1

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
 > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
 < 1 %: < 1 %

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Viande de porc; Eau; Graisse de palme; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR; Huiles végétales (Tournesol, Colza, Palme); Graisse de porc; Levure; Sel; Sucre; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Adjuvant (FARINE DE BLÉ; Dextrose; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; FARINE DE SOJA; Huile végétale (Colza); EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes); Émulsifiant: Diphosphates, Triphosphates, Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Amidon de pomme de terre; Arôme; LACTOSE; PROTÉINE DE LAIT; Épice (MOUTARDE); Extrait d'épices; CÉLERI; PROTÉINE DE SOJA; Amidon Modifié; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium; Épaississant: Carraghénanes.

Numéro d'article: 10156964

Mise à jour : 08.03.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.439 kJ	(346 kcal)
Matières grasses:	25,1 g	
dont acides gras saturés:	10,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	21,4 g	
dont sucres:	1,8 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	8,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,456 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**
**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,8 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	1.312,1 mg
Minéraux - Sodium:	582,5 mg
Eau:	42,8 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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	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 BIOLOGIQUE**

Biologique: Non

Numéro d'article: 10156964

Mise à jour : 08.03.2022

**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:
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

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Après ouverture, conservation limitée
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	7 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10156964	Mise à jour : 08.03.2022
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	12,160 kg	Poids brut:	12,637 kg	Nombre de pièces:	80 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	680,96 kg	Poids brut:	733,56 kg	Hauteur totale de palette:	185,80 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:	430 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	244 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,1128 G				
Poids:	2,22 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,1128 G				
Poids:	2,22 g				
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	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	335 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2241 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10156964 Mise à jour : 08.03.2022

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	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:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321241796	
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 : 08.03.2022  
Changement: Déclaration des ingrédients, Peut contenir des allergènes, Information Sur L'Emballage