

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Couque Danoise Aux Caramel SG

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10240159
Société	
Code article	
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	14569
Baker & Baker Global	10240159
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8030141014569
Baker & Baker BENELUX BV	14569
Autres	
Code EAN	8030141014569
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Viennoiserie avec fourrage au caramel salé (27%), pré-poussée et surgelée.
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Viennoiserie pré-poussée et surgelée avec fourrage au caramel salé (27%), décorée de grain de sucre et de flocons de noisettes.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Danemark	Continent d'origine:	Europe
------------------------	----------	-----------------------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	20 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 - 22 min	Température: 170 - 190 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	95 g	89 - 99 g		
Hauteur:	25 mm	20 - 30 mm		
Longueur:	120 mm	115 - 125 mm		
Largeur:	55 mm	50 - 60 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Cuit à basse température, Noisettes, Grillé	Odeur:	Typique, Cuit à basse température, Noisettes
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Typique, Beige
Structure:	Typique, Croustillant, Pâteux, Mou		

Numéro d'article: 10240159

Mise à jour : 01.04.2021

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Eau		30
Farine de blé		25
Huiles végétales		20
	Palme	15
	Colza	5
	Coco	2
Sucre		10
Poudre de lait		2
Sucre en grain		2
Levure		2
Jaune d'oeuf pasteurisé		2
Amidon de maïs modifié	E 1442	1
Flocons de noisettes		1
Sel		
Émulsifiant		
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e
Stabilisant		
	Pectines	E 440
	Gomme de guar	E 412
	Cellulose	E 460
Caramel salé		< 1
Arôme naturel		
Agent de Traitement de la Farine		
	Acide ascorbique	E 300
Correcteur d'acidité		
	Acide citrique	E 330
Vitamine A		
* 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

Eau; FARINE DE BLÉ; Huiles végétales: Palme, Colza, Coco; Sucre; POUDRE DE LAIT; Sucre en grain; Levure; JAUNE D'OEUF PASTEURISÉ; Amidon de maïs modifié; FLOCONS DE NOISSETTES; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Stabilisant: Pectines, Gomme de guar, Cellulose; Caramel salé; Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Vitamine A.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.537 kJ	(367 kcal)
Matières grasses:	23,0 g	
dont acides gras saturés:	10,0 g	
Glucides:	34,0 g	
dont sucres:	16,0 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	5,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6300 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):	630,0 mg	
Minéraux - Sodium:	250,0 mg	

Numéro d'article: 10240159

Mise à jour : 01.04.2021

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	Non	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
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	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	10 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: AUTRES FRUITS À COQUES.			

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:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Segregation
--------------	----------------	----------------	-------	---	-------------

 Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.
 RSP0 ID: 4-0311-12-000-00; RSP0 #: 253806-2018-AQ-DEN-ASI

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	10 000	1.000			NMKL 86
E. coli:	/ g		10			NMKL 125
Moisissures:	/ g	10				NMKL 98
Levures:	/ g	1 000	100			NMKL 98
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			NMK 67
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			NMKL 66, ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				NMKL 71
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				

Numéro d'article: 10240159	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	450 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Conditions de transport	
Température de transport:	-25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,560 kg	Poids brut:	4,912 kg
Remarques:	4 sacs avec 48 UV (12 UV par sac).		
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	UD par couche:	8 Pce
UD par couche:	8 Pce	Couches:	12 Pce
Poids net:	437,76 kg	Poids brut:	496,60 kg
		UD par palette:	96 Pce
		Hauteur totale de palette:	189 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PET
Nombre de pièces:	4 Pce		
Poids:	17 g		
Couleur:	Bleu		
Code			
		Date d'expiration:	Oui
		Code du lot:	Numéro de lot, JJMMAAAA
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Dimensions:	39,6 x 29,6 x 14,5 cm		
Poids:	280 g		
Description:	Etiquette		
Poids:	4 g		
Code			
EAN:	Oui		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette		
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	25 kg		
Description:	Enveloppé de film rétractable		Matière: PET

CONTAMINATION

	Niveau maximum légalement autorisé	Valeur maximale:	Valeur typique	Méthode / Remarques:
		Valeur maximale:	Méthode / Remarques:	
Contaminants physiques:				
Impuretés pas liées au produit				
Sans corps étranger	100 %			

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique				
	Présent			Remarques
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	4,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	6 mm	

Numéro d'article: 10240159

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION LÉGALE**Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
EAN13	8030141014569	
Code CN (EU)	1905907000	

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 : 01.04.2021

Changement: Formulation