

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

05.09.2022

Étoile de Vanille Portugaise

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10231065
Société	
Baker & Baker Global	10231065
Baker & Baker BENELUX BV	29517
Autres	
Code EAN	8436542125871
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Étoile de Vanille, cuit, surgelé.
--	-----------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	55 g	50,5 - 59,5 g		
Hauteur:	62 mm	52 - 72 mm		
Diamètre:	85 mm	70 - 100 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune foncé
Goût:	Goût beurre	Odeur:	Pas d'odeurs étrangères

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé			35	
Huile de colza			25	
Sucre			20	
Eau			7	
Poudre d'œuf entier			4	
Poudre à Lever			1	
	Diphosphates	E 450		< 1
	Carbonates de sodium	E 500		< 1
Poudre de lactosérum doux (Lait)			1	
Dextrose			< 1	
Blanc d'œuf en poudre			< 1	
Amidon modifié			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472b		< 1
	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	E 477		< 1
Amidon de maïs			< 1	
Sirop de glucose déshydraté			< 1	
Poudre de lait écrémé			< 1	
Sel			< 1	
Arôme			< 1	
Colorant			< 1	
	Caroténoïdes	E 160a		< 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; Huile de colza; Sucre; Eau; Poudre d'ŒUF entier; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Dextrose; Blanc d'ŒUF en poudre; Amidon modifié; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; Amidon de maïs; Sirop de glucose déshydraté; Poudre de LAIT écrémé; Sel; Arôme; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.049 kJ	(491 kcal)
Matières grasses:	29,8 g	
dont acides gras saturés:	2,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	18,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	8,6 g	
Glucides:	48,5 g	
dont sucres:	24,4 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	6,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,987 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,4 g
Sel (NaCl):	130,7 mg
Minéraux - Sodium:	394,9 mg
Eau:	12,8 g

Numéro d'article: 10231065 Mise à jour : 05.09.2022
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	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	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
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	2 PPM *	Non	Oui
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, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

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 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:	Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10231065 Mise à jour : 05.09.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	1,650 kg	Poids brut:	2,055 kg	Nombre de pièces:	30 Pce
Palette					
Type de palette:	Euro palette en bois			UD par palette:	80 Pce
UD par couche:	8 Pce	Couches:	10 Pce	Hauteur totale de palette:	190,40 cm
Poids net:	132,00 kg	Poids brut:	189,80 kg		
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	18,50 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	500 mm				
Hauteur:	600 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	49,20 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	380 mm				
Largeur:	275 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	278 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	293 mm				
Hauteur (extérieur):	176 mm				
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	2,5750 G				
Largeur:	48 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	PE		
Quantité:	0,4400 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	12,3654 KG				
Poids:	715 g				
Longueur:	450 m				
Largeur:	152,4 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	23.500 g				
Couleur:	Bleu				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	PE		
Quantité:	0,0000 PCE				
Largeur:	500 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non	Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC				

Numéro d'article: 10231065	Mise à jour : 05.09.2022
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
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 :	05.09.2022
Changement:	Information nutritionnelle