

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 24.11.2022

Cinnamon Roll 110 g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10243346
Société	
	Code article
Baker & Baker FRANCE SARL	21608
Baker & Baker BENELUX BV	21608
Baker & Baker Global	10243346
Autres	
Code EAN	3040409216081
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâtisserie Danoise à la cannelle faite avec de la pâte levée et 0,9 % de cannelle, pré-poussée, surgelée
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru

Pâtisserie Danoise, pré-poussée, surgelée à la cannelle faite avec de la pâte levée, 0,9 % de cannelle, accompagnée sachet (2 x 300g) de glaçage blanc pour la décoration après cuisson.

Modèle de certification pour l'huile de palme : Ségréguée

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Pâtisserie :			
Décongeler sur une plaque de cuisson pendant 30 minutes à température ambiante avant de cuire. Il n'est pas recommandé de cuire directement le produit congelé.			
Après cuisson, appliquer le glaçage sur le produit une fois refroidi.			
Une fois cuit, le produit doit être consommé dans les 24 heures.			
Ne pas recongeler un produit décongelé.			
Glaçage :			
Pour obtenir le meilleur résultat possible, appliquer le glaçage sur le produit refroidi. Si il est trop chaud, le glaçage risque de couler.			
Couper un petit trou dans le sac de glaçage et décorer.			
Il est recommandé de décongeler le glaçage en même temps que les produits, il est normalement prêt après 30 minutes à température ambiante.			
Alternativement, il est possible de le laisser sous un jet d'eau chaude pour accélérer la décongélation. Ne pas décongeler au micro-ondes.			
Une fois le glaçage ouvert il doit être gardé au frais pour garantir une date de durabilité minimale de 7 jours.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	15 min	Température: 180 °C

Numéro d'article: 10243346	Mise à jour : 24.11.2022
----------------------------	--------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g	105 - 117 g		
Diamètre:	8,3 mm	7,6 - 9,0 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Cannelle, Légèrement sucré	Odeur:	Cannelle
Aspect visuel:	Rond	Couleur:	Brun doré

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*	
Danoise à la cannelle		100	
Farine de blé			35
Eau			25
Huiles végétales			15
	Palme		6
	Colza		3
	Coco		3
	Tournesol		< 1
Cassonade			10
Sirop de glucose-fructose			5
Levure			3
Sucre			2
Sirop de glucose			1
Cannelle			< 1
Amidon modifié			< 1
Lactosérum en poudre (Lait)			< 1
Sel			< 1
Poudre à Lever			< 1
	Diphosphates	E 450	< 1
	Carbonates de sodium	E 500	< 1
Sirop de sucre inverti			< 1
Gluten de blé			< 1
Émulsifiant			< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Colorant			< 1
	Carbonate de calcium	E 170	< 1
	Caroténoïdes	E 160a	< 1
Poudre de lait entier			< 1
Stabilisant			< 1
	Alginate de sodium	E 401	< 1
	Sulfate de calcium	E 516	< 1
	Diphosphates	E 450	< 1
Mélasse			< 1
Arôme naturel			< 1
Agent de Traitement de la Farine			< 1
	Acide ascorbique	E 300	< 1
Enzymes			< 1
	Amylase		< 1
	Xylanase		< 1
	Lipase		< 1
contient du blé			
Protéine de lait			< 1
Correcteur d'acidité			< 1
	Acide citrique	E 330	< 1
	Carbonates de sodium	E 500	< 1
	Acide chlorhydrique	E 507	< 1
Vitamine A			< 1
Glaçage blanc		100	
Sucre			70
Eau			15
Sirop de glucose			10
Huile de coco			2
Correcteur d'acidité			< 1
	Acide acétique	E 260	< 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

Danoise à la cannelle: FARINE DE BLÉ; Eau; Huiles végétales: (Palme, Colza, Coco, Tournesol); Cassonade; Sirop de glucose-fructose; Levure; Sucre; Sirop de glucose; Cannelle (0,9%); Amidon modifié; LACTOSÉRUM EN POUDRE (LAIT); Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Sirop de sucre inverti; GLUTEN DE BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Colorant: Carbonate de calcium, Caroténoïdes; POUDRE DE LAIT ENTIER; Stabilisant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium, Diphosphates; Mélasse; Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes: (Amylase, Xylanase, Lipase (CONTIENT DU BLÉ)); PROTÉINE DE LAIT; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Carbonates de sodium, Acide chlorhydrique; Vitamine A. Glaçage blanc: Sucre; Eau; Sirop de glucose; Huile de coco; Correcteur d'acidité: Acide acétique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.311 kJ	(312 kcal)
Matières grasses:	13,0 g	
dont acides gras saturés:	5,9 g	
Glucides:	43,0 g	
dont sucres:	18,0 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8000 g	
Remarques:	Valeurs nutritionnelles valides pour le product non-cuit et sans glaçage	

Énergie:	1.455 kJ	(343 kcal)
Matières grasses:	2,1 g	
dont acides gras saturés:	1,9 g	
Glucides:	81,0 g	
dont sucres:	74,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g	
Remarques:	Valeurs nutritionnelles du glaçage blanc	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	800,0 mg
Minéraux - Sodium:	319,0 mg
Eau:	35,9 g
Remarques:	Valeurs nutritionnelles valides pour le product non-cuit et sans glaçage

Numéro d'article: 10243346

Mise à jour : 24.11.2022

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	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	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	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	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	0 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: FRUITS À COQUE, ŒUF.

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. RSPO ID: 4-0311-12-000-00; RSPO #: 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		

Numéro d'article: 10243346	Mise à jour : 24.11.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000	1.000			§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	10				§64 LFGB
Moisissures:	/ g		10			§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Levures:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non détectable				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
:	/ g					Les informations microbiologiques concernent l'article cuit.

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.
Remarques:	Après décongélation, la durée de conservation minimale du glaçage est de 7 jours au réfrigérateur à une température comprise entre 4 et 7 °C (simulation en laboratoire).
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	20 - 22 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	-25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	5,88 kg	Poids brut:	6,257 kg	
Remarques:	par carton 48 PCE avec 4 sachet (chaque sac 12 PCE) et 2 sachet de glaçage blancs (300 g)		Nombre de pièces:	48 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	12 Pce	
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	623,672 kg	
Poids net:	564,48 kg	UD par palette:	96 Pce	
		Hauteur totale de palette:	189 cm	
Emballage primaire				
Description:	Film	Matière:	PET	
Nombre de pièces:	4 Pce			
Poids:	18 g			
Couleur:	Bleu			
Description:	Sac	Matière:	PE	
Nombre de pièces:	2 Pce			
Poids:	10 g			
Couleur:	Transparent			
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			
Longueur:	396 mm			
Largeur:	296 mm			
Hauteur:	145 mm			
Description:	Etiquette			
Poids:	4 g			
Code				
EAN:	Oui			
Emballage tertiaire				
Description:	Palette	Matière:	Bois	
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm			
Poids:	23.000 g			
Couleur:	Marron			
Description:	Enveloppé de film rétractable	Matière:	PET	

Numéro d'article: 10243346	Mise à jour : 24.11.2022
----------------------------	--------------------------

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	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 :	24.11.2022
Changement:	Information Sur L'Emballage