

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 21.02.2025

### Snack jambon-fromage

#### CODE MATÉRIEL

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153931</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	23637
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8712398036371
<b>Autres</b>	
Code EAN	8712398036371
Code CN (EU)	1905908000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Pâte feuilletée garnie de fromage et de jambon, crue, surgelée.
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Conseil général</b>			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Eventuellement couvrir de fromage râpé.			
<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	30 min	<b>Température:</b> 20 - 25 °C
<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 total:</b>	110 g	101,5 - 118,5 g		
<b>Hauteur:</b>	18 mm	16 - 20 mm		
<b>Longueur:</b>	150 mm	145 - 155 mm		
<b>Largeur:</b>	60 mm	55 - 65 mm		
<b>Forme:</b>	Rectangulaire			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Épicé	<b>Odeur:</b>	Épicé
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Beige

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Eau; Farine de blé (BLÉ); Graisse de palme; Huile de colza; Morceaux de jambon(3,9%) (Viande de porc; Sel; Dextrose; Arôme naturel; Poudre de carotte; Ferments; Jus concentré de bettes); Fromage (LAIT)(3,8%); Fromage en poudre (LAIT)(2,6%); Sauce béchamel (Amidon modifié de pomme de terre; Graisse végétale; Palme; Lactosérum en poudre (LAIT); Poudre de lait écrémé (LAIT); Lactose (LAIT); Protéine de lait (LAIT); Sel; Épaississant: Gomme Xanthane); Amidon de maïs modifié; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Arôme naturel (contient du BLÉ); Protéines végétales; Gélifiant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium, Diphosphates; Amidon de pomme de terre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Arôme (contient du BLÉ, contient du CÉLERI); Dextrose; Extrait de levure; Sucre; Amidon de maïs; Herbes et épices (contient la MOUTARDE); CÉLERI; Extraits d'oignon; Extrait de capsicum.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.307 kJ	(314 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
Glucides:	22 g	
dont sucres:	1,2 g	
Protéines:	6,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,4 g	

Énergie:	1.437 kJ	(345 kcal)
Matières grasses:	24 g	
dont acides gras saturés:	12 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,0 g	
Glucides:	25 g	
dont sucres:	1,3 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,6 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

Minéraux - Sodium:	578,10 mg
Eau:	46,4 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

**Pour 100 grammes de produit**

**ADULTES**

Énergie:	16 %
Matières grasses:	31 %
Acides gras saturés:	53 %
Glucides:	9 %
Sucres:	1 %
Protéines:	13 %
Sel:	24 %

Énergie:	17 %
Matières grasses:	34 %
Acides gras saturés:	59 %
Glucides:	10 %
Sucres:	1 %
Protéines:	14 %
Sel:	26 %

Numéro d'article: 10153931

Mise à jour : 21.02.2025

**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	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	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	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: POISSON, SOJA, FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

**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>	10153931	<b>Mise à jour :</b>	21.02.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

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

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	200 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Congelé: < -18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	1 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Réfrigéré: 2 - 7 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	-18 °C

Numéro d'article: 10153931

Mise à jour : 21.02.2025

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	6,600 kg	Poids brut:	7,139 kg	Nombre de pièces:	60 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	475,2 kg	Poids brut:	542,16 kg	Hauteur totale de palette:	178,8 cm
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0300 KG				
Poids:	9,7 g				
Couleur:	Transparent				
Description:	Colle				
Quantité:	0,0015 KG				
Couleur:	Blanc				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	69,89 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	381 mm				
Largeur (extérieur):	281 mm				
Hauteur (extérieur):	62 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	327 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	182 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP		
Quantité:	0,0020 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,69 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	148 mm				
<b>Code</b>					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
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:	3,0000 PCE				
Poids:	296 g				
Surface:	0,86 m <sup>2</sup>				
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:	0,2239 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
<b>Code</b>					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui

<b>Numéro d'article:</b>	10153931	<b>Mise à jour :</b>	21.02.2025
<b>EAN:</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
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.

<b>Mise à jour :</b>	21.02.2025
<b>Changement:</b>	Déclaration des ingrédients