

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 13.06.2024
Mini pizza margherita		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10094830
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040888907
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88890
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040888907
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501922
Baker & Baker Global	10094830
Baker & Baker BENELUX BV	88890
Autres	
Code EAN	4017040888907
Code CN (EU)	19012000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pizza à la tomate (13%) et au fromage (8%), pré-poussée et surgelée
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pièce de pâte, Pré-poussée, Surgelée

Pâte à pizza à base de levure, ovale, pré-poussée, avec une sauce tomate légère et garnie d'herbes, de gouda et d'edam, de mozzarella et d'une préparation à base de crème fraîche aux herbes.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Application			
Les produits ne sont pas destinés à être consommés crus et doivent être cuits avant consommation.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	10 - 30 min	
Remarques:	Placer le produit sur une plaque de cuisson et laisser décongeler.		
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 min	Température: 230 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	14 min	Température: 170 - 190 °C

Numéro d'article:	10094830	Mise à jour :	13.06.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	175 g	158 - 192 g		
Poids cuit:	149 g	140 - 158 g		
Longueur:	180 mm	168 - 192 mm		
Largeur:	120 mm	111 - 129 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Fruité, Tomate, Fromage, Herbes aromatiques	Odeur:	Fruité, Tomate, Fromage, Herbes aromatiques
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Clair, Rouge clair, Blanc, Rouge, Vert, Jaune
Structure:	Croustillant, Juteux		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

PÂTE: (Farine de blé (BLÉ); Eau; Levure; Huile d'olive; Sel iodé: (Sel, Iodate de potassium); Sucre; Stabilisant: Gomme de guar; Farine de blé malté (BLÉ); Émulsifiant: Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; Correcteur d'acidité: Carbonate de calcium. GARNITURE: Sauce tomate (14%) (Eau; Poudre de tomate; Sucre; Amidon modifié; Amidon; Poudre d'ail; Sel iodé: (Sel, Iodate de potassium); Dextrose; Protéines végétales hydrolysées; Epices; Herbes; Acidifiant: Acide citrique; Sel; Huile de colza; Extrait de paprika; Piment en poudre); Tomate (13%); Fromage (LAIT) (8%); (Gouda (LAIT), Edam (LAIT)) Mozzarella (LAIT) (5%); Préparation à base de CRÈME fraîche et de fines herbes (2%): (Crème fraîche (LAIT) (40%); Basilic; Ciboulette; Persil; Eau; Ail; Amidon de blé (BLÉ); Jus de citron (de concentré); Sel; Sucre); Amidon.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	849 kJ	(202 kcal)
Matières grasses:	7,2 g	
dont acides gras saturés:	3,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,0 g	
Glucides:	26 g	
dont sucres:	7,6 g	
Fibres alimentaires:	2,0 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,1 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Cholestérol:	30,7 ppm
Sel (NaCl):	1.120,0 mg
Minéraux - Sodium:	447,00 mg
Unités à pain:	2,2 BU
Eau:	55,5 g

Numéro d'article: 10094830

Mise à jour : 13.06.2024

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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	Non	Oui
Amande	Non	Non	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	Non	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
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° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiquetée.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir des traces de: POISSON.			

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: Pas d'huile de palme et de palmiste Valeur: Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	1 000				ISO 16649
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ISO 11290-2

Numéro d'article:	10094830	Mise à jour :	13.06.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage			
Date de durabilité minimale:	273 Jrs		
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C		
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.		
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)			
Durée de conservation:	6 h		
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C		
Remarques:	le temps de stockage/repos après préparation à température ambiante (+20°C) est de 6 heures		
Conditions de transport			
Température de transport:	-18 °C		

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,2 kg	Poids brut:	4,603 kg
Remarques:	2 x 2,1 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	10 Pce
Poids net:	336 kg	Poids brut:	393,24 kg
		UD par palette:	80 Pce
		Hauteur totale de palette:	187 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PE
Dimensions:	410x355 mm		
Poids:	17 g		
Code			
	Date d'expiration:	MHD	
Autres codes:	Temps de production, Code fournisseur, Indice de fraîcheur		
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Ondulé
Dimensions:	402x295x172 mm		
Poids:	369 g		
Longueur (extérieur):	402 mm		
Largeur (extérieur):	295 mm		
Hauteur (extérieur):	172 mm		
Code			
	Date d'expiration:	MHD	
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Code d'usine, Temps de production	Code du lot:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Palette		
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	25 kg		
Couleur:	Marron		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Détecteur de métal:	Présent		Remarques
Ferreux:	Oui	Ø appareil de controle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 3,5 mm	
Description processus			

Numéro d'article:	10094830	Mise à jour :	13.06.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19012000	
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 :	13.06.2024
Changement:	Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières)