

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.01.2022

ROULEAU FRICADELLE

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10243519
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29406
Autres	
Code EAN	5413321294068
Code CN (EU)	16010099

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte feuilletée non cuite avec une fricadelle, surgelée.
---	--

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:	Belgique
------------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	
Remarques:	Avant cuire, faire des petites incisions chaque 2 cm		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	24 - 30 min	Température: 190 - 210 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	24 - 30 min	Température: 210 - 230 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	145 g	139,5 - 150,5 g		
Hauteur:	33 mm	31 - 35 mm		
Longueur:	177 mm	172 - 182 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Épicé	Odeur:	Épicé
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Poulet séparé mécaniquement		35
Farine de blé		25
Eau		15
Huiles végétales		7
Palme		4
Colza		3
Tournesol		< 1
Graisse de palme		7
Amidon de pomme de terre		4
Sel		1
Protéine de soja		< 1
Gras de poulet		< 1
Épice		< 1
Moutarde		< 1
Herbes		< 1
Céleri		< 1
Oignon		< 1
Extrait d'épices		< 1
Sel iodé		< 1
Sel		< 1
Iodure de potassium		< 1
Émulsifiant		< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Triphosphates	E 451	< 1
Lécithine	E 322	< 1
Protéine de lait		< 1
Exhausteur de Goût		< 1
Glutamate monosodique	E 621	< 1
Sirop de glucose		< 1
Sucre		< 1
Arôme		< 1
Levure		< 1
Poudre de lait écrémé		< 1
Correcteur d'acidité		< 1
Acide citrique	E 330	< 1
Phosphates de sodium	E 339	< 1
Amidon modifié		< 1
Épaississant		< 1
Carraghénanes	E 407	< 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

Poulet séparé mécaniquement; FARINE DE BLÉ; Eau; Huiles végétales: Palme, Colza, Tournesol; Graisse de palme; Amidon de pomme de terre; Sel; PROTÉINE DE SOJA; Gras de poulet; Épice: MOUTARDE; Herbes: CÉLERI; Oignon; Extrait d'épices; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Triphosphates, Lécithine; PROTÉINE DE LAIT; Exhausteur de Goût: Glutamate monosodique; Sirop de glucose; Sucre; Arôme; Levure; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Phosphates de sodium; Amidon modifié; Épaississant: Carraghénanes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.297 kJ (311 kcal)
Matières grasses:	20,5 g
dont acides gras saturés:	8,5 g
dont acides gras mono-insaturés:	7,4 g
dont acides gras poly-insaturés:	3,6 g
Glucides:	22,7 g
dont sucres:	0,8 g
Fibres alimentaires:	1,0 g
Protéines:	8,4 g
Sel (Na x 2,5):	1,358 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,5 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	1.354,8 mg
Minéraux - Sodium:	543,3 mg
Eau:	45,9 g

Numéro d'article: 10243519

Mise à jour : 26.01.2022

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	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	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	Oui
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: ŒUF, POISSON, FRUITS À COQUE.

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

Numéro d'article:	10243519	Mise à jour :	26.01.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

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

Numéro d'article: 10243519 Mise à jour : 26.01.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 12,180 kg Poids brut: 12,942 kg Nombre de pièces: 84 Pce

Palette

Type de palette: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150
UD par couche: 8 Pce Couches: 7 Pce UD par palette: 56 Pce
Poids net: 682,08 kg Poids brut: 750,63 kg Hauteur totale de palette: 185,80 cm

Emballage primaire

Description: Film Matière: OPP
Quantité: 0,1028 KG
Largeur: 710 mm

Description: Plateau Matière: Ondulé
Quantité: 6,0000 PCE
Poids: 46,5 g
Couleur: Blanc
Longueur (extérieur): 383 mm
Largeur (extérieur): 281 mm
Hauteur (extérieur): 35 mm

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Ondulé
Quantité: 1,0000 PCE
Poids: 370 g
Couleur: Blanc
Longueur (extérieur): 394 mm
Largeur (extérieur): 294 mm
Hauteur (extérieur): 244 mm

Description: Colle
Quantité: 0,0006 KG
Couleur: Blanc

Description: Encre
Quantité: 0,0000 PCE
Couleur: Noir

Description: Ruban adhésif Matière: PP
Quantité: 2,2243 G
Poids: 2,22 g
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

Code

Date de production: Non Date d'expiration: JJMMAAAA HH MM
Nom: Oui Fournisseur: Oui Code matière: Oui
EAN: Oui

Emballage tertiaire

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: 2,0000 PCE
Poids: 335 g
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: 0,2240 KG
Couleur: Transparent
Largeur: 500 mm

Code

Date de production: Numéro de lot SAP Date d'expiration: Oui

Numéro d'article:	10243519	Mise à jour :	26.01.2022
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	16010099	
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 :	26.01.2022
Changement:	Peut contenir des allergènes