

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 26.02.2024

### Petit pain au chocolat et à la crème pâtissière

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10152499</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	24552
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321245527
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321245527
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Non cuit boulangerie rempli avec chocolat Belge et crème pâtissière, surgelé.
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



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

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Instructions de préparation</b>				
<b>Pousse:</b>	<b>Temps:</b>	90 min	<b>Température:</b>	32 °C
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	18 min	<b>Température:</b>	180 - 200 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	18 min	<b>Température:</b>	200 - 220 °C
			<b>R.H.:</b>	80 %

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	85 g	78 - 92 g		
<b>Longueur:</b>	95 mm	90 - 100 mm		
<b>Largeur:</b>	52 mm	47 - 57 mm		
<b>Forme:</b>	Rectangulaire			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Sucré, Vanille	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de pâtisserie, Vanille
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Crème

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Chocolat belge(12%) (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)); Graisse de palme; Crème pâtissière(5,9%) (Sucre; Amidon modifié; Lactosérum en poudre (LAIT); Poudre de lait (LAIT); Gélifiant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium; Blanc d'œuf de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Vanilline; Colorant: Caroténoïdes; Stabilisant: Diphosphates); Huile de colza; Sucre; Levure; Sel; Gluten de blé (BLÉ); Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Émulsifiant: Esters monoacétylartriques et diacétylartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Enzymes.
---

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.413 kJ	(338 kcal)
Matières grasses:	19 g	
dont acides gras saturés:	9,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,2 g	
Glucides:	34 g	
dont sucres:	13 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,81 g	
Par portion (85 G)		
Énergie:	1.201 kJ	(288 kcal)
Matières grasses:	16 g	
dont acides gras saturés:	8,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,9 g	
Glucides:	29 g	
dont sucres:	11 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	5,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,69 g	

**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 animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	775,2 mg
Minéraux - Sodium:	325,30 mg
Eau:	36,6 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	17 %
Matières grasses:	27 %
Acides gras saturés:	47 %
Glucides:	13 %
Sucres:	14 %
Protéines:	13 %
Sel:	14 %
Par portion (85 G)	ADULTES
Énergie:	14 %
Matières grasses:	23 %
Acides gras saturés:	40 %
Glucides:	11 %
Sucres:	12 %
Protéines:	11 %
Sel:	12 %

Numéro d'article: 10152499

Mise à jour : 26.02.2024

**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	Oui	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	Non	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	Non	Oui	Oui
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	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, CÉLERI.

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.

**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: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149

**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		

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
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: 10152499

Mise à jour : 26.02.2024

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE****Conditions de stockage**

Date de durabilité minimale: 180 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: 1 Jrs  
Température de stockage: Ambiante: 15 - 25 °C

**Conditions de transport**

Température de transport: -18 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10152499	<b>Mise à jour :</b> 26.02.2024
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>				
<b>Poids net:</b>	13,175 kg	<b>Poids brut:</b>	13,623 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 155 Pce
<b>Palette</b>				
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800 mm en bois			
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>UD par palette:</b> 56 Pce
<b>Poids net:</b>	737,8 kg	<b>Poids brut:</b>	788,9 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b> 185,8 cm
<b>Emballage primaire</b>				
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	16,2 g			
<b>Couleur:</b>	Bleu			
<b>Largeur:</b>	440 mm			
<b>Hauteur:</b>	740 mm			
<b>Emballage secondaire</b>				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	430 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	244 mm			
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	BOPP	
<b>Quantité:</b>	0,0020 KG			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	48 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	1,69 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	148 mm			
<b>Hauteur:</b>	148 mm			
<b>Code</b>				
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM	
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b> Oui
<b>EAN:</b>	Oui			
<b>Emballage tertiaire</b>				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	25.000 g			
<b>Longueur:</b>	1.200 mm			
<b>Largeur:</b>	800 mm			
<b>Hauteur:</b>	150 mm			
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	296 g			
<b>Surface:</b>	0,86 m²			
<b>Couleur:</b>	Marron			
<b>Longueur:</b>	1.150 mm			
<b>Largeur:</b>	750 mm			
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE	
<b>Quantité:</b>	0,2239 KG			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	500 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	0,7 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	150 mm			
<b>Hauteur:</b>	200 mm			
<b>Description:</b>	Ruban			
<b>Quantité:</b>	12,3275 G			
<b>Longueur:</b>	600.000 mm			
<b>Largeur:</b>	165,1 mm			
<b>Code</b>				
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui	
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b> Oui
<b>EAN:</b>	Oui			

<b>Numéro d'article:</b>	10152499	<b>Mise à jour :</b>	26.02.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

**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>		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Non		
<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)	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.

<b>Mise à jour :</b>	26.02.2024
<b>Changement:</b>	Durabilité