

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	 dedicated to delight	Mise à jour : 07.01.2025
ROULEAU FRICADELLE		

CODE MATÉRIEL	
Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10243519
Société	
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 garnie avec une fricadelle, crue, 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	Température:
Remarques:	Avant cuire, faire des petites incisions chaque 2 cm		20 - 25 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	24 - 30 min	Température:
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	24 - 30 min	Température:
			190 - 210 °C
			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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Poulet séparé mécaniquement; Farine de blé (BLÉ); Eau; Graisse de palme; Amidon de pomme de terre; Huile de colza; Sel; Protéine de soja (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, Lécithines; Protéines végétales; Exhausteur de Goût: Glutamate monosodique; Sirop de glucose; Sucre; Arôme; Levure; Dextrose; Amidon de maïs.	

Numéro d'article: 10243519

Mise à jour : 07.01.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.293 kJ (310 kcal)
Matières grasses:	20 g
dont acides gras saturés:	8,5 g
dont acides gras mono-insaturés:	7,4 g
dont acides gras poly-insaturés:	3,5 g
Glucides:	23 g
dont sucres:	0,8 g
Fibres alimentaires:	1,0 g
Protéines:	8,5 g
Sel (Na x 2,5):	1,4 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
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
Minéraux - Sodium:	543,10 mg
Eau:	46,0 g

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	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)	Non	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° 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: ŒUF, POISSON, FRUITS À COQUE, LAIT.

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.

Numéro d'article:	10243519	Mise à jour :	07.01.2025
-------------------	----------	---------------	------------

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

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	200 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:	Réfrigéré: 2 - 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 :	07.01.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		12,180 kg	Poids brut:		12,894 kg
			Nombre de pièces:		84 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm en bois			
UD par couche:		8 Pce	Couches:		7 Pce
Poids net:		682,08 kg	Poids brut:		750,63 kg
			UD par palette:		56 Pce
			Hauteur totale de palette:		185,8 cm
Emballage primaire					
Description:		Film	Matière:		OPP
Quantité:		0,0360 KG			
Largeur:		710 mm			
Description:		Plateau	Matière:		Ondulé
Quantité:		6,0000 PCE			
Poids:		57,01 g			
Couleur:		Blanc			
Longueur (extérieur):		381 mm			
Largeur (extérieur):		281 mm			
Hauteur (extérieur):		42 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:		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			
Code					
Date de production:		Non	Date d'expiration:		JJMMAAAA HH MM
Nom:		Oui	Fournisseur:		Oui
EAN:		Oui	Code matière:		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:		296 g			
Surface:		0,86 m²			
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
Nom:		Oui	Fournisseur:		Oui
EAN:		Oui	Code matière:		Oui

Numéro d'article:	10243519	Mise à jour :	07.01.2025
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent 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 :	07.01.2025
Changement:	Déclaration des ingrédients