

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

23.05.2025

Tartelette au matton 7,8KG

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10154691

Société

Code article

Baker & Baker BENELUX BV
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH
Baker & Baker Global28848
5413321288487
10154691

Autres

Code EAN
Code CN (EU)5413321288487
1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pâte feuilletée, fourrée d'une préparation au lait (27%), prête à cuire, surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Congelé

Produit surgelé non cuit à base de pâte, de forme ronde aux bords dentelés, fourré, recouvert de pâte feuilletée.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Cuisson (Four à convection):

Temps:

45 min

Température:

180 °C

Cuisson (Four traditionnel):

Temps:

45 min

Température:

180 °C

Remarques:

Badigeonner d'œuf avant cuisson

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids fourrage/garniture:	75 g			
Poids pâte:	50 g			
Poids total:	120 g			
Diamètre:	100 mm			Salaire étalon

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Moux, Goût de fromage

Odeur:

Vanille, Goût de fromage

Aspect visuel:

Congelé, Rond, Viennoiserie

Couleur:

Crème, Brunâtre

Structure:

Typique, Croustillant, Crémeux

Numéro d'article: 10154691	Mise à jour : 23.05.2025
----------------------------	--------------------------

FORMULATION

Ingrédient			Numéro E	%*		
Ferments de lait (Lait)				25		
	Lait				25	
	Vinaigre				< 1	
Farine de blé (Blé)				20		
Sucre				15		
Eau				10		
Huiles végétales				10		
	Palme				6	
	Colza				4	
Blanc d'œuf (Œuf)				10		
Jaune d'œuf (Œuf)				4		
Sel				< 1		
Sirop de glucose				< 1		
Blanc d'œuf de poules élevées au sol en poudre (Œuf)				< 1		
Stabilisant				< 1		
	Triphosphate pentasodique		E 451		< 1	
	Gomme de guar		E 412		< 1	
	Gomme Xanthane		E 415		< 1	
Acidifiant				< 1		
	Acide citrique		E 330		< 1	
Émulsifiant				< 1		
	Mono- et diglycérides d'acides gras		E 471		< 1	
Protéine de lait (Lait)				< 1		
Antiagglomérant				< 1		
	Dioxyde de silicium		E 551		< 1	
Arôme				< 1		
	Eau				< 1	
	Arôme (contient du lait)				< 1	
	Caramel		E 150		< 1	
	Épaississant				< 1	
		Carboxyméthylcellulose de sodium	E 466			< 1
Conservateur				< 1		
	Sorbate de potassium		E 202		< 1	
Correcteur d'acidité				< 1		
	Acide lactique		E 270		< 1	
Agent de Traitement de la Farine				< 1		
	L-cystéine		E 920		< 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

Ferments de lait (LAIT) (LAIT; Vinaigre); Farine de blé (BLÉ); Sucre; Eau; Huiles végétales: Palme, Colza; Blanc d'œuf (ŒUF); Jaune d'œuf (ŒUF); Sel; Sirop de glucose; Blanc d'œuf de poules élevées au sol en poudre (ŒUF); Stabilisant: Triphosphate pentasodique, Gomme de guar, Gomme Xanthane; Acidifiant: Acide citrique; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Protéine de lait (LAIT); Antiagglomérant: Dioxyde de silicium; Arôme (Eau; Arôme (contient du LAIT); Caramel; Épaississant: Carboxyméthylcellulose de sodium); Conservateur: Sorbate de potassium; Correcteur d'acidité: Acide lactique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.651 kJ	(395 kcal)
Matières grasses:	21 g	
dont acides gras saturés:	12 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,6 g	
Glucides:	39 g	
dont sucres:	22 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	12 g	
Sel (Na x 2,5):	0,57 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	330,0 mg
Minéraux - Sodium:	228,00 mg
Eau:	25,8 g

Numéro d'article: 10154691

Mise à jour :

23.05.2025

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	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Oui	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	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
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 étiqueté.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir: FRUITS À COQUE, SOJA.			
Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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: 9-1227-15-000-00; RSPO #: SGS-RSPO/SC17-00027

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
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				\$64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Moisissures:	/ g	3 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	3 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Absent				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

Numéro d'article: 10154691

Mise à jour :

23.05.2025

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 365 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 stockage après cuisson (simulation en laboratoire)

Durée de conservation: 7 Jrs
Température de stockage: Réfrigéré: 2 - 7 °C

Conditions de transport

Température de transport: -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 7,8 kg Poids brut: 8,025 kg Nombre de pièces: 65 Pce

Palette

Type de palette: Palette 1200 x 800 mm en bois
UD par couche: 8 Pce Couches: 7 Pce UD par palette: 56 Pce
Poids net: 436,80 kg Poids brut: 474,40 kg Hauteur totale de palette: 200 cm

Emballage primaire

Description: Colletterte Matière: Aluminium
Poids: 2,5 g
Hauteur: 22 mm
Diamètre du couvercle: 100 mm
Diamètre du fond: 80 mm

Description: Sac Matière: HDPE
Dimensions: 410/150x600 mm /15µ
Poids: 12 g

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Ondulé
Dimensions: 388x288x209 mm
Poids: 360 g

Description: Etiquette
Poids: 1 g

Code Date d'expiration: JJMMAA Code du lot: Numéro de lot

Emballage tertiaire

Description: Palette Matière: Bois
Dimensions: 1200 x 800 x 150 mm
Poids: 25.000 g

Description: Enveloppé de film rétractable Matière: Plastique
Dimensions: 23µ
Couleur: Transparent

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent	Remarques
Détecteur de métal:	Oui	
Ferreux:		Ø appareil de controle: 4,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 4,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 5,5 mm

Numéro d'article: 10154691

Mise à jour : 23.05.2025

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	

Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.

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 : 23.05.2025
Changement: Déclaration des ingrédients, Formulation, Information Microbiologique, Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation