

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

21.02.2025

Black label couque suisse rond

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163253
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 24576
Autres	
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non poussé viennoiserie crue avec beurre, crème pâtissière et raisins, surgelé.
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit pour la boulangerie confiserie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation						
Pousse:	Temps:	90 - 120 min	Température:	30 °C	R.H.:	75 %
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 min	Température:	180 - 200 °C		
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	18 min	Température:	200 - 210 °C		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	115 g	101 - 129 g		
Hauteur:	35 mm	31 - 39 mm		
Longueur:	82 mm	77 - 87 mm		
Largeur:	45 mm	40 - 50 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

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

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Eau			30	
Farine de blé (Blé)			25	
Beurre (Lait)			15	
Raisins secs			15	
Crème pâtissière			9	
	Sucre		4	
	Amidon modifié		2	
	Lactosérum en poudre (Lait)		1	
	Poudre de lait (Lait)		1	
	Géifiant		< 1	
		Alginate de sodium	E 401	< 1
		Sulfate de calcium	E 516	< 1
	Blanc d'œuf de poules élevées en plein air en poudre (Œuf)		< 1	
	Arôme		< 1	
	Colorant		< 1	
		Caroténoïdes	E 160a	< 1
	Stabilisant		< 1	
		Diphosphates	E 450	< 1
	Sucre		3	
	Levure		2	
	Huile de colza		< 1	
	Sel		< 1	
	Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (Œuf)		< 1	
	Poudre de lait entier (Lait)		< 1	
	Émulsifiant		< 1	
		Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
		Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e	< 1
	Dextrose		< 1	
	Farine de soja (Soja)		< 1	
	Arôme		< 1	
	Extrait d'orge malté (Orge)		< 1	
	Levain de seigle déshydraté (Seigle)		< 1	
	Agent de Traitement de la Farine		< 1	
		Acide ascorbique	E 300	< 1
	Enzymes		< 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

Eau; Farine de blé (BLÉ); Beurre (LAIT)(15%); Raisins secs(13%); Crème pâtissière(8,7%) (Sucre; Amidon modifié; Lactosérum en poudre (LAIT); Poudre de lait (LAIT); Géifiant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium; Blanc d'œuf de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Arôme; Colorant: Caroténoïdes; Stabilisant: Diphosphates); Sucre; Levure; Huile de colza; Sel; Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Poudre de lait entier (LAIT); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Dextrose; Farine de soja (SOJA); Arôme; Extrait d'orge malté (ORGE); Levain de seigle déshydraté (SEIGLE); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.284 kJ	(307 kcal)
Matières grasses:	14 g	
dont acides gras saturés:	9,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,7 g	
Glucides:	38 g	
dont sucres:	17 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	5,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,54 g	
Par portion (115 G)		
Énergie:	1.477 kJ	(352 kcal)
Matières grasses:	16 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g	
Glucides:	44 g	
dont sucres:	19 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,62 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	476,9 mg
Minéraux - Sodium:	215,40 mg
Eau:	38,4 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	20 %
Acides gras saturés:	48 %
Glucides:	15 %
Sucres:	18 %
Protéines:	11 %
Sel:	9 %
Par portion (115 G)	ADULTES
Énergie:	18 %
Matières grasses:	24 %
Acides gras saturés:	55 %
Glucides:	17 %
Sucres:	21 %
Protéines:	13 %
Sel:	10 %

Numéro d'article: 10163253

Mise à jour : 21.02.2025

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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	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	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 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.

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:	10163253	Mise à jour :	21.02.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

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:	Après ouverture, conservation limitée, Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
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

Numéro d'article: 10163253	Mise à jour : 21.02.2025
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	12,650 kg	Poids brut:	13,098 kg	Nombre de pièces:	110 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:	708,4 kg	Poids brut:	759,5 kg	Hauteur totale de palette:	185,8 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	16,2 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	440 mm				
Hauteur:	740 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	430 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	244 mm				
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	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	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:	296 g				
Surface:	0,86 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2242 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Ruban				
Quantité:	12,3282 G				
Longueur:	600.000 mm				
Largeur:	165,1 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10163253	Mise à jour : 21.02.2025
-----------------------------------	---------------------------------

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:	Non		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321245763	
Code CN (EU)	1905907000	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

DÉCLARATION

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
<p>Mise à jour : 21.02.2025</p> <p>Changement: Déclaration des ingrédients, Peut contenir des allergènes</p>