

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 26.02.2024

### Couque à la frangipane

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153710</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 24591
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321245916
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Viennoiserie crue avec une garniture sucrée, surgelé.
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT


Produits de boulangerie

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
-----------------	----------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Instructions de préparation</b>					
<b>Pousse:</b>	<b>Temps:</b>	90 min	<b>Température:</b>	32 °C	<b>R.H.:</b> 80 %
<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	

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	80 g	72 - 88 g		
<b>Longueur:</b>	105 mm	95 - 110 mm		
<b>Largeur:</b>	55 mm	50 - 60 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Sucré	<b>Odeur:</b>	Sucré
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Jaune clair

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Graisse de palme; Pâte d'amande (AMANDES)(16%) (Sucre; AMANDES; Eau; Sirop de glucose déshydraté; Blanc d'œuf de poules élevées au sol en poudre (ŒUF); Conservateur: Sorbate de potassium; Arôme de citron); Huile de colza; Levure; Sucre; Crème pâtissière(1,1%) (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); Arôme; Colorant: Caroténoïdes; Stabilisant: Diphosphates); Sel; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Gluten de blé (BLÉ); Émulsifiant: Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Carbonate de calcium; Dextrose; Enzymes.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.691 kJ	(406 kcal)
Matières grasses:	27 g	
dont acides gras saturés:	12 g	
dont acides gras mono-insaturés:	11 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,8 g	
Glucides:	33 g	
dont sucres:	11 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	7,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,82 g	
Par portion (80 G)		
Énergie:	1.353 kJ	(325 kcal)
Matières grasses:	21 g	
dont acides gras saturés:	9,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,0 g	
Glucides:	26 g	
dont sucres:	8,8 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	5,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,65 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	807,3 mg
Minéraux - Sodium:	327,10 mg
Eau:	30,6 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	20 %
Matières grasses:	38 %
Acides gras saturés:	58 %
Glucides:	13 %
Sucres:	12 %
Protéines:	14 %
Sel:	14 %
Par portion (80 G)	ADULTES
Énergie:	16 %
Matières grasses:	31 %
Acides gras saturés:	46 %
Glucides:	10 %
Sucres:	10 %
Protéines:	12 %
Sel:	11 %

Numéro d'article: 10153710

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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	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: SOJA, CÉLERI, AUTRES FRUITS À COQUES.

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: 10153710

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

Numéro d'article: 10153710	Mise à jour : 26.02.2024
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	9,600 kg	Poids brut:	10,048 kg	Nombre de pièces:	120 Pce
<b>Palette</b>					
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:	537,6 kg	Poids brut:	588,7 kg	Hauteur totale de palette:	185,8 cm
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	16,2 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	440 mm				
Hauteur:	740 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
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				
<b>Code</b>					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
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:	0,2240 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:	12,3280 G				
Longueur:	600.000 mm				
Largeur:	165,1 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
<b>Code</b>					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10153710

Mise à jour : 26.02.2024

**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
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.

Mise à jour : 26.02.2024  
Changement: Durabilité