

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 08.02.2023

### GEVULDE SLAGROOM SOESJES

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153859</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28815
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5410003288155
Autres	
Code EAN	5410003288155
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Choux fourrée à la crème fouettée, surgelé
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pâtisserie sphérique, sur la base de pâte à choux, fourrée à la crème fouettée

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Continent d'origine:	Europe
----------------------	--------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Ne pas décongeler au micro-ondes! Après décongélation, pas de gel de retour!			
Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	Température:
Remarques:	Décongelez dans le réfrigérateur.		
Décongélation:	Temps:	30 min	Température:
Remarques:	Décongelez à température ambiante.		

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	12,5 g	9,5 - 15,5 g		
Hauteur:	32 mm	28 - 36 mm		
Diamètre:	41 mm	37 - 45 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Crémeux, Croquant	Odeur:	Agréable, Typique, Frais, Crème, Viennoiserie
Aspect visuel:	Congelé, Rond	Couleur:	Crème, Blanc, Brun doré
Structure:	Lisse, légèrement craquelé		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

CRÈME (63%); ŒUF; Farine de BLÉ; Sucre; Dextrose; Huile de palme; Amidon modifié; Sel; Stabilisant: Gomme Xanthane, Alginate de sodium.
---

Numéro d'article: 10153859

Mise à jour : 08.02.2023

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.521 kJ	(367 kcal)
Matières grasses:	30,0 g	
dont acides gras saturés:	17,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
Glucides:	19,0 g	
dont sucres:	12,0 g	
Fibres alimentaires:	0,4 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,1600 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):	160,0 mg
Minéraux - Sodium:	64,2 mg
Eau:	42,6 g

**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	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	Oui	Oui
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 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.

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 BIOLOGIQUE**

Biologique: Non

Numéro d'article: 10153859 Mise à jour : 08.02.2023

**DURABILITÉ**

Type:	Huile de palme - Pas durable	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	------------------------------	---------	------------------------------------

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Halal:	Oui - certifié	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non		
Convient au régime vegan:	Non		

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				ISO 4833
Coliformes:	/ g	10 000				ISO 4832
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	5 000				ISO 21527-1
Levures:	/ g	5 000				ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			Method: AFNOR BRD 07/26-22/03
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent	0			AFNOR BIO-12/32-10/13
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Method: AFNOR BRD 07/16-01/09

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	545 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conseil de stockage:	., Au frais
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	4 kg	Poids brut:	4,28 kg
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	288 kg	Poids brut:	328 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	170 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	510x160x670 mm		
Poids:	21 g		
Couleur:	Bleu, Transparent		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	390 x 290 x 160 mm		
Poids:	258 g		
Couleur:	Blanc, Orange, Bleu		
<b>Code</b>			
		Code du lot:	Numéro de lot
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	20.000 g		

Numéro d'article: 10153859

Mise à jour : 08.02.2023

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

**Risques physiques - système de contrôle spécifique**

	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 3 mm	

**INFORMATION LÉGALE**

**Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	

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 : 08.02.2023

Changement: Complete revision, Informations générales - Pays d'origine