

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

01.10.2025

Pastel de Nata CS

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10248673

Société

Code article

Baker & Baker BENELUX BV

29491

Baker & Baker Global

10248673

Baker & Baker FRANCE SARL

29491

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

5413321294914

Autres

Code EAN

5413321294914

Code CN (EU)

1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pâtisserie à base de pâte feuilletée, avec une garniture à la crème (63%), crue et surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pâtisserie surgelée à base de pâte feuilletée, placée dans une coupelle circulaire en aluminium. Garniture à base de sucre, de lait et d'œufs.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Portugal

Condition physique:

Surgelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Application

Cuire congelé

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

0 min

Cuisson (Four à convection):

Temps:

16 - 20 min

Température:

230 - 240 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	65 g	60,5 - 69,5 g		
Hauteur:	32 mm	29 - 35 mm		
Diamètre:	72 mm	69 - 75 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Typique, Non rance

Odeur:

Pas d'odeurs étrangères, Typique

Aspect visuel:

Typique

Couleur:

Blanc, Orange

Remarques:

La couleur de la crème peut varier du blanchâtre à l'orange.

Numéro d'article:	10248673	Mise à jour :	01.10.2025
-------------------	----------	---------------	------------

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Lait entier (LAIT); Farine de blé (BLÉ); Eau; Sucre; Margarine (Huiles et matières grasses végétales; (en proportion variable); Palme; Soja; Tournesol; Eau; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Dextrose; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel; Colorant: Carotén oïdes); Jaune d'œuf de poules élevées en plein air (ŒUF); Sirop de glucose-fructose; Amidon de maïs; Sel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.046 kJ	(249 kcal)
Matières grasses:	11 g	
dont acides gras saturés:	5,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,5 g	
Glucides:	34 g	
dont sucres:	20 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	3,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,51 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	511,0 mg
Minéraux - Sodium:	204,00 mg
Eau:	49,7 g

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	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	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	1 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: SOJA.

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:	10248673	Mise à jour :	01.10.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique:	Non
-------------	-----

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-831152

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	1 000				ISO 16649-2
Levures et moisissures:	/ g	10 000				BKR 23/11-12/18, BKR 23/11-12/18
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				AFNOR BRD 07/11-12/05 Rapid Salmonella
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				* (Toutes les valeurs sont pour le produit non cuit)

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10248673	Mise à jour :	01.10.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	6,500 kg	Poids brut:	7,196 kg	Nombre de pièces:	100 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	6 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	60 Pce
Poids net:	390 kg	Poids brut:	456,31 kg	Hauteur totale de palette:	173,40 cm
Emballage primaire					
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	31,7 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	376 mm				
Largeur:	274 mm				
Description:	Feuille	Matière:	HDPE		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1,88 g				
Couleur:	Bleu				
Longueur:	405 mm				
Largeur:	325 mm				
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	13,8 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	830 mm				
Hauteur:	580 mm				
Description:	Collerette	Matière:	Aluminium		
Quantité:	100,0000 PCE				
Poids:	1 g				
Couleur:	Métallique				
Hauteur:	20 mm				
Hauteur (extérieur):	20 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	1,2100 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	447,90 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	324 mm				
Hauteur (extérieur):	155 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	110 mm				
Hauteur:	208 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,5750 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25,000 g				
Longueur:	1.200,00 mm				
Largeur:	800,00 mm				
Hauteur:	144,00 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	1,02 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				

Numéro d'article:	10248673	Mise à jour :	01.10.2025
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Non		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

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 :	01.10.2025
Changement:	Information Microbiologique