

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

24.06.2025

Palmier Black Label

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10236593

Société

Code article

Baker & Baker Global

10236593

Baker & Baker BENELUX BV

29370

Baker & Baker FRANCE SARL

12661

Autres

Code EAN

8436542126618

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Petit morceau de pâte feuilletée au beurre en forme de palmier, cru et surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Petit morceau de pâte feuilletée au beurre en forme de palmier, cru et surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Espagne

Condition physique:

Surgelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Décongélation: 20-30 min. à température ambiante; Cuisson: 30-35 min. à 170°C dans un four à convection ou à 200°C dans un four traditionnel.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	120 g	109,2 - 130,8 g		
Hauteur:	19 mm	15 - 23 mm		
Longueur:	144 mm	134 - 154 mm		
Largeur:	48 mm	43 - 53 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Typique

Odeur:

Typique

Aspect visuel:

Surgelé, Typique

Couleur:

Légèrement jaunâtre-blanc

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*		
Farine de blé (Blé)		36		
Beurre (Lait)		27		
Sucre		18		
Eau		18		
Sel		< 1		
Gluten de blé (Blé)		< 1		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Beurre (LAIT) (26%); Sucre; Eau; Sel; Gluten de blé (BLÉ).

Numéro d'article: 10236593

Mise à jour :

24.06.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.691 kJ	(405 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	16 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	45 g	
dont sucres:	19 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,85 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	814,7 mg
Minéraux - Sodium:	338,60 mg
Eau:	26,8 g

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	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	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	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	Oui	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
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: ŒUF, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, 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.

Numéro d'article: 10236593

Mise à jour : 24.06.2025

DURABILITÉ

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	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	1 000 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				Méthode interne
Moisissures:	/ g	20 000				NF V08-059
Levures:	/ g	20 000				NF V08-059
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Méthode interne
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Méthode interne
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	300 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:	2 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10236593

Mise à jour :

24.06.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	9,36 kg	Poids brut:	9,640 kg	Nombre de pièces:	78 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	12 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	108 Pce
Poids net:	1.010,9 kg	Poids brut:	1.067,2 kg	Hauteur totale de palette:	195,3 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	12,6800000 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	620,00 mm				
Hauteur:	620,00 mm				
Description:	Feuille	Matière:	HDPE		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	1,68926 g				
Couleur:	Rouge				
Longueur:	300 mm				
Largeur:	470 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	262,08 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	293 mm				
Largeur (extérieur):	260 mm				
Hauteur:	185 mm				
Hauteur (extérieur):	207 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP		
Quantité:	145,7813 G				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	108,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	240 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	0,0000 PCE				
Poids:	400 g				
Couleur:	Noir				
Largeur:	155 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,4500 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	300,65 g				
Surface:	0,70 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	1,02 g				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	23.500 g				
Couleur:	Bleu				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Code					
		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX, Numéro de lot SAP
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Autres codes:	Code-barres, SSCC				

Numéro d'article: 10236593

Mise à jour : 24.06.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.		

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 : 24.06.2025
Changement: Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation après cuisson