

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 13.06.2024
Mini Pizza salami		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10094833
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040888853
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88885
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040888853
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501921
Baker & Baker Global	10094833
Baker & Baker BENELUX BV	29472
Autres	
Code EAN	4017040888853
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pizza au Pepperoni-Salami (7%), précuite et surgelée
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pièce de pâte, Prépoussé, Surgelé

Pièce de pâte surgelée avec fourrage de pizza; salami pepperoni, paprika, oignons et fromage.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe
-----------------	-----------	----------------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Application			
Les produits ne sont pas destinés à être consommés crus et doivent être cuits avant consommation.			
Instructions de préparation			
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 min	Température: 230 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	14 min	Température: 170 - 190 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	185 g	168 - 202 g		
Longueur:	180 mm	168 - 192 mm		
Largeur:	120 mm	111 - 129 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Tomate, Aromatique, Salami, Goût de fromage, Herbes aromatiques, Végétale, Épicé	Odeur:	Tomate, Aromatique, Salami, Fromage, Herbes aromatiques, Végétale
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Rouge clair, Vert, Jaune
Structure:	Croustillant, Juteux		

Numéro d'article: 10094833

Mise à jour : 13.06.2024

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

PÂTE (Farine de blé (BLÉ); Eau; Levure; Huile d'olive; Sel iodé: (Sel, Iodate de potassium); Sucre; Stabilisant: Gomme de guar; Farine de blé malté (BLÉ); Émulsifiant: Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; Correcteur d'acidité: Carbonate de calcium. GARNITURE: Sauce tomate (14%); (Eau; Poudre de tomate; Sucre; Amidon modifié; Amidon; Poudre d'ail; Sel iodé: (Sel, Iodate de potassium); Dextrose; Protéines végétales hydrolysées; Epices; Herbes; Acidifiant: Acide citrique; Sel; Huile de colza; Extrait de paprika; Piment en poudre); Paprika (10%); Fromage râpé (LAIT) (8%): (Gouda (LAIT), Edam (LAIT)); Pepperoni (7%): [Viande de porc; Bacon; Sel nitrité: (Sel, Conservateur: Nitrite de sodium); Epices; Dextrose; Anti-oxydant: (Acide érythorbique, Érythorbate de sodium, Extraits de romarin); Fumé]; Oignon (5%); Origan.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	854 kJ	(203 kcal)
Matières grasses:	6,4 g	
dont acides gras saturés:	2,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	27 g	
dont sucres:	4,6 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	7,9 g	
Sel (Na x 2,5):	1,4 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Cholestérol:	42,1 ppm
Sel (NaCl):	1.160,0 mg
Minéraux - Sodium:	540,00 mg
Unités à pain:	2,0 BU
Eau:	54,0 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	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	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	Non	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 étiquetée.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir des traces de: POISSON.			

Numéro d'article:	10094833	Mise à jour :	13.06.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

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:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
--------------	-------------------------------------	----------------	---

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	Convient pour l'alimentation cœliaque:	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
E. coli:	/ 1 g	1 000				ISO 16649
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ISO 11290-1

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	273 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	0,25 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Remarques:	le temps de stockage/repos après préparation à température ambiante (+20°C) est de 6 heures
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10094833	Mise à jour :	13.06.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	4,44 kg	Poids brut:	4,85 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Remarques:	2 x 12 = 2,22 kg				
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	80 Pce
Poids net:	355,2 kg	Poids brut:	412,85 kg	Hauteur totale de palette:	187 cm
Emballage primaire					
Description:	Film	Matière:	PE		
Dimensions:	410 x 355				
Poids:	17 g				
Code					
		Date d'expiration:	MHD, JJMMAA		
Autres codes:	Temps de production, Code fournisseur, Indice de fraîcheur				
Emballage secondaire					
Description:	Carton	Matière:	Ondulé		
Dimensions:	402 x 295 x 172 mm				
Poids:	369 g				
Longueur (extérieur):	402 mm				
Largeur (extérieur):	295 mm				
Hauteur (extérieur):	172 mm				
Code					
		Date d'expiration:	MHD, JJMMAA		
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Code d'usine, Temps de production				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm				
Poids:	25 kg				
Couleur:	Marron				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,5 mm	
Description processus			

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 :	13.06.2024
Changement:	Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières)