FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 23.06.2025

Mini Pastel de Nata CS

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10249636**
Société	**Code article**
Baker & Baker BENELUX BV	29555
Baker & Baker FRANCE SARL	29555
Autres	
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 (60%), 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

Application				
Cuire congelé				
Instructions de préparation				
Décongélation:	**Temps:**	0 min		
Cuisson (Four à convection):	**Temps:**	12 - 16 min	**Température:**	230 - 240 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	30 g	27 - 33 g		
Hauteur:	29 mm	26 - 32 mm		
Diamètre:	57 mm	54 - 60 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.

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Lait entier (LAIT); 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: Caroténoïdes); Jaune d'œuf de poules élevées en plein air (ŒUF); Sirop de glucose-fructose; Amidon de maïs; Sel.

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mini Pastel de Nata CS

Numéro d'article:	10249636	Mise à jour :	23.06.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.194 kJ	(285 kcal)
Matières grasses:	13 g	
dont acides gras saturés:	6,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,3 g	
Glucides:	38 g	
dont sucres:	21 g	
Fibres alimentaires:	0,7 g	
Protéines:	3,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,61 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
Minéraux - Sodium:	245,40 mg
Eau:	41,4 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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mini Pastel de Nata CS

Numéro d'article:	10249636	Mise à jour :	23.06.2025

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
Enterobacteriaceae:	**/ g**	1 000				AFNOR BRD:07/24-11/13
E. coli:	**/ 1 g**	100				ISO 16649-2
Levures et moisissures:	**/ g**	1 000				BKR 23/11-12/18, SYMPHONY Agar mthod 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				Compass Listeria AgarAFNOR (BKR23/05-12/07)

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

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mini Pastel de Nata CS

Numéro d'article:	10249636	Mise à jour :	23.06.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	4,200 kg	**Poids brut:**	4,757 kg	**Nombre de pièces:**	140 Pce

Palette

Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	12 Pce	**Couches:**	8 Pce	**UD par palette:**	96 Pce
Poids net:	403,2 kg	**Poids brut:**	470,01 kg	**Hauteur totale de palette:**	170,4 cm

Emballage primaire

Description:	Feuille	**Matière:**	LDPE
Quantité:	6,0000 PCE		
Poids:	4,14 g		
Couleur:	Bleu		
Longueur:	300 mm		
Largeur:	250 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:	140,0000 PCE		
Poids:	0,6 g		
Couleur:	Métallique		
Hauteur:	18 mm		
Hauteur (extérieur):	18 mm		

Emballage secondaire

Description:	Ruban adhésif	**Matière:**	PP
Quantité:	0,9000 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		

Description:	Boîte	**Matière:**	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	310,99 g		
Couleur:	Marron		
Longueur (extérieur):	298 mm		
Largeur (extérieur):	241 mm		
Hauteur (extérieur):	199 mm		

Description:	Feuille	**Matière:**	Ondulé
Quantité:	6,0000 PCE		
Poids:	20,56 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	291 mm		
Largeur:	235 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		

Mini Pastel de Nata CS

Numéro d'article:	10249636	Mise à jour :	23.06.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	

Tout les produits sont conformes à la legislation 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 :	23.06.2025
Changement:	Formulation