

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.05.2025

Tartelette au riz

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10248518

Société

Baker & Baker BENELUX BV

Code article

29514

Autres

Code EAN

5413321295140

Code CN (EU)

1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pâte feuilletée avec fourrage crémeux au riz (75%), cru et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Photo: proposition de recette

Pâte feuilletée avec fourrage crémeux au riz, cru et surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Cuisson (Four à convection):

Temps:

45 - 50 min

Température:

180 °C

Cuisson (Four traditionnel):

Temps:

45 - 50 min

Température:

180 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	165 g			
Poids pâte:	25 g			
Poids fourrage/garniture:	140 g			
Diamètre:	100 mm	100 - 103 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Crémeux, Riz, Sucré, Moux

Odeur:

Crémeux, Riz, Sucré

Aspect visuel:

Congelé, Rond, Viennoiserie

Couleur:

Ivoire

Structure:

Typique, Croustillant, Crémeux

Numéro d'article: 10248518

Mise à jour :

26.05.2025

FORMULATION

Ingrédient			Numéro E	%*	
Lait				55	
	Lait entier (Lait)				30
	Lait demi-écrémé (Lait)				30
Sucre				10	
Farine de blé (Blé)				9	
Riz				8	
Huiles végétales				5	
	Palme				3
	Colza				2
Eau				5	
Crème (Lait)				2	
Amidon modifié			E 1414	1	
Sel				< 1	
Sirop de glucose				< 1	
Stabilisant				< 1	
	Carraghénanes		E 407		< 1
	Méthylcellulose		E 461		< 1
	Triphosphate pentasodique		E 451		< 1
Poudre de lait écrémé (Lait)				< 1	
Arôme				< 1	
Épaississant				< 1	
	Méthylcellulose		E 461		< 1
Colorant				< 1	
	Caroténoïdes		E 160a		< 1
Émulsifiant				< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras		E 471		< 1
Correcteur d'acidité				< 1	
	Acide citrique		E 330		< 1
Protéine de lait (Lait)				< 1	
Antiagglomérant				< 1	
	Dioxyde de silicium		E 551		< 1
Agent de Traitement de la Farine				< 1	
	L-cystéine		E 920		< 1
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant:					
			> 10 %:	Arrondi à 5 %	(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
			> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %	(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
			< 1 %:	< 1 %	

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

LAIT (Lait entier (LAIT); Lait demi-écrémé (LAIT)); Sucre; Farine de blé (BLÉ); Riz (7,5%); Huiles végétales: Palme, Colza; Eau; Crème (LAIT); Amidon modifié; Sel; Sirop de glucose; Stabilisant: Carraghénanes, Méthylcellulose, Triphosphate pentasodique; Poudre de lait écrémé (LAIT); Arôme; Épaississant: Méthylcellulose; Colorant: Caroténoïdes; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Protéine de lait (LAIT); Antiagglomérant: Dioxyde de silicium; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	905 kJ	(215 kcal)
Matières grasses:	6,1 g	
dont acides gras saturés:	3,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	2,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,7 g	
Glucides:	36 g	
dont sucres:	19 g	
Fibres alimentaires:	0,5 g	
Protéines:	3,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,28 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):	420,0 mg
Minéraux - Sodium:	112,00 mg
Eau:	52,7 g

Numéro d'article: 10248518

Mise à jour :

26.05.2025

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	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	Non	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	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	0 PPM *	Non	Non
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: FRUITS À COQUE, SOJA, ŒUF.			

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

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.

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 CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneurs				
Teneur en eau:	50 %			

Numéro d'article: 10248518

Mise à jour :

26.05.2025

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				\$64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Moisissures:	/ g	3 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	3 000				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				\$64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Absent				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 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:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Remarques:	température de stockage: à température ambiante
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	7 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		7,425 kg	Poids brut:		7,844 kg
			Nombre de pièces:		45 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm			
UD par couche:		8 Pce	Couches:		9 Pce
Poids net:		534,6 kg	Poids brut:		589,768 kg
			UD par palette:		72 Pce
			Hauteur totale de palette:		173 cm
Emballage primaire					
Description:		Collerette	Matière:		Aluminium
Poids:		2,5 g			
Hauteur:		22 mm			
Diamètre du couvercle:		100 mm			
Diamètre du fond:		80 mm			
Description:		Sac	Matière:		HDPE
Dimensions:		410/150x600 mm /15µp			
Poids:		12 g			
Code					
		Date d'expiration:	Oui		
Emballage secondaire					
Description:		Boîte	Matière:		Ondulé
Dimensions:		355x275x175 mm			
Poids:		295 g			
Description:		Etiquette			
Poids:		1 g			
Code					
		Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot
Emballage tertiaire					
Description:		Palette	Matière:		Bois
Dimensions:		1200 x 800 x 150 mm			
Poids:		25.000 g			
Description:		Enveloppé de film rétractable	Matière:		Plastique
Dimensions:		23µ			
Couleur:		Transparent			
Code					
				Code du lot:	Oui

Numéro d'article: 10248518

Mise à jour : 26.05.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 5,5 mm	

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 :	26.05.2025
Changement:	Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation, Information Microbiologique, Déclaration des ingrédients, Formulation