

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 26.11.2024
Plaque feuilletée margarine		

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154676
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	3401
Autres	
Code EAN	8712398034018
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée, surgelé.
--	-------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit semi-fini

Plaque de pâte feuilletée à la margarine surgelée et rectangulaire.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général	
Pour l'utilisation, retirez les pâtes de la boîte, mettez-les l'un à côté de l'autre, mais laissez-les dégelé dans l'emballage en plastique dans un endroit frais. Retirez-les du congélateur le soir avant l'utilisation. Température d'utilisation: 10-15°C.	
Recette standard	
Produits de pâte feuilletée.	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 1.440 min Température: 4 - 7 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	5.000 g	4750 - 5250 g		
Hauteur:	49 mm	46 - 52 mm		
Longueur:	375 mm	370 - 380 mm		
Largeur:	275 mm	270 - 280 mm		
Forme:	Bloc rectangulaire			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Sans odeur, neutre
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Palme; Huile de colza; Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines.
--

Numéro d'article: 10154676

Mise à jour : 26.11.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.676 kJ	(403 kcal)
Matières grasses:	30 g	
dont acides gras saturés:	14 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,0 g	
Glucides:	26 g	
dont sucres:	0,5 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	6,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,00 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	1.019,6 mg
Minéraux - Sodium:	399,90 mg
Eau:	35,1 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	0 %
Matières grasses:	44 %
Acides gras saturés:	80 %
Glucides:	11 %
Sucres:	0 %
Protéines:	11 %
Sel:	17 %

Par portion ()

ADULTES

Énergie:	0 %
Matières grasses:	2.195 %
Acides gras saturés:	3.983 %
Glucides:	544 %
Sucres:	6 %
Protéines:	564 %
Sel:	836 %

Numéro d'article:	10154676	Mise à jour :	26.11.2024
-------------------	----------	---------------	------------

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	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	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	Oui	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° 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 des traces de: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI.			
Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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.

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):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article:	10154676	Mise à jour :	26.11.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	200 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
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10154676	Mise à jour :	26.11.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		10,000 kg	Poids brut:		10,287 kg
			Nombre de pièces:		2 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm en bois			
UD par couche:		8 Pce	Couches:		10 Pce
Poids net:		800 kg	Poids brut:		851,64 kg
			UD par palette:		80 Pce
			Hauteur totale de palette:		140 cm
Emballage primaire					
Description:		Flexible film		Matière:	
Quantité:		0,0277 KG		LDPE	
Poids:		33,3 g			
Couleur:		Bleu			
Largeur:		450 mm			
Code					
		Date d'expiration:		JJMMAAAA	
Emballage secondaire					
Description:		Boîte		Matière:	
Quantité:		1,0000 PCE		Ondulé	
Poids:		286 g			
Couleur:		Blanc			
Longueur (extérieur):		394 mm			
Largeur (extérieur):		294 mm			
Hauteur (extérieur):		125 mm			
Description:		Ruban adhésif		Matière:	
Quantité:		0,0020 KG		BOPP	
Couleur:		Transparent			
Largeur:		48 mm			
Code					
Date de production:		Non	Date d'expiration:		JJMMAAAA HH MM
Nom:		Oui	Fournisseur:		Oui
EAN:		Oui	Code matière:		Oui
Emballage tertiaire					
Description:		Etiquette		Matière:	
Quantité:		80,0000 PCE		Papier	
Poids:		1,69 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		148 mm			
Hauteur:		148 mm			
Description:		Feuille		Matière:	
Quantité:		3,0000 PCE		Ondulé	
Poids:		296 g			
Surface:		0,86 m²			
Couleur:		Marron			
Longueur:		1.150 mm			
Largeur:		750 mm			
Description:		Film étirable		Matière:	
Quantité:		0,2239 KG		LDPE	
Couleur:		Transparent			
Largeur:		500 mm			
Description:		Etiquette		Matière:	
Quantité:		4,0000 PCE		Papier	
Poids:		0,7 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		150 mm			
Hauteur:		200 mm			
Description:		Ruban			
Quantité:		8,6637 G			
Longueur:		600.000 mm			
Largeur:		165,1 mm			
Description:		Palette		Matière:	
Quantité:		1,0000 PCE		Bois	
Poids:		25.000 g			
Longueur:		1.200 mm			
Largeur:		800 mm			
Hauteur:		150 mm			
Code					
Date de production:		Numéro de lot SAP	Date d'expiration:		Oui
Nom:		Oui	Fournisseur:		Oui
EAN:		Oui	Code matière:		Oui

Numéro d'article:	10154676	Mise à jour :	26.11.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille: 4 mm	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	8712398034018	
Code CN (EU)	1905908000	
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 :	26.11.2024
Changement:	Déclaration des ingrédients