

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Mise à jour : 26.02.2024
Chausson aux pommes		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE	
Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10151674
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23470
Autres	
Code EAN	5413321234705
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE	
Dénomination de la denrée alimentaire:	Non-cuit pâte feuilletée avec pommes, surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT	
	
Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)	

INFORMATIONS GÉNÉRALES	
Pays d'origine:	Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température: 20 - 25 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	25 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	25 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT				
	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	117 g	109 - 125 g		
Hauteur:	100 mm	90 - 110 mm		
Longueur:	170 mm	160 - 180 mm		
Forme:	Triangulaire			

INFORMATION SENSORIELLE			
Goût:	Sucré	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Beige

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Pomme(28%) Farine de blé (BLÉ); Eau; Graisse de palme; Huile de colza; Sucre; Amidon modifié; Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines.	

Numéro d'article:	10151674	Mise à jour :	26.02.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.270 kJ	(305 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	9,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,6 g	
Glucides:	28 g	
dont sucres:	7,4 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	3,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,61 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	601,2 mg
Minéraux - Sodium:	245,10 mg
Eau:	47,5 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	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	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	Oui	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	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
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 des traces de: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, POISSON.

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.

Numéro d'article:	10151674	Mise à jour :	26.02.2024
-------------------	----------	---------------	------------

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-831149					

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

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.
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: 10151674

Mise à jour : 26.02.2024

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	5,616 kg	Poids brut:	6,155 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	404,35 kg	Poids brut:	470,98 kg	Hauteur totale de palette:	178,8 cm
Emballage primaire					
Description:	Film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0300 KG				
Poids:	9,7 g				
Couleur:	Transparent				
Description:	Colle				
Quantité:	0,0015 KG				
Couleur:	Blanc				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	69,89 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	381 mm				
Largeur (extérieur):	281 mm				
Hauteur (extérieur):	62 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	327 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	394 mm				
Largeur (extérieur):	294 mm				
Hauteur (extérieur):	182 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP		
Quantité:	0,0020 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,69 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	148 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	296 g				
Surface:	0,86 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	0,7 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2240 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui

Numéro d'article:	10151674	Mise à jour :	26.02.2024
EAN:	Oui		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent	Maille:	Remarques
Filtres:	Oui	4 mm	
	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:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
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 : 26.02.2024
Changement: Durabilité