

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2023

### Plaque feuilletée margarine

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10154676</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 3401
<b>Autres</b>	
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

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	Belgique

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	5.000 g	4.750 - 5.250 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; Graisse de 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 : 08.09.2023

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.676 kJ	(403 kcal)
Matières grasses:	30 g	
dont acides gras saturés:	14 g	
Glucides:	26 g	
dont sucres:	0,5 g	
Protéines:	6,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,000 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Oui	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 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 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.

Numéro d'article: 10154676

Mise à jour : 08.09.2023

**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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	200 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	10,000 kg	Poids brut:	10,292 kg	Nombre de pièces:	2 Pce
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Flexible film	Matière:	LDPE		
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		

**INFORMATION LÉGALE**

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.