

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.08.2021

Pâte feuilletée, végétale**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163603
Société	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 8076
Autres	
Code EAN	7640108382504

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâte feuilletée surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de boulangerie surgelé, cru

pâte feuilletée surgelée confectionnée avec des matières grasses végétales et non hydrogénées.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION**Application**

Laisser décongeler les plaques de pâte pendant env. 15 heures au réfrigérateur (5°C) sans le carton d'emballage. Ne pas laisser la pâte trop longtemps au réfrigérateur.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	4 kg			
Hauteur:				
Longueur:				
Largeur:				

INFORMATION SENSORIELLE

Aspect visuel:	Rectangulaire, Pièces, Carré	Plasticité:	Plastiquement
		Couleur:	Beige

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Margarine végétale (Matière grasse végétale: Palme; Huile végétale: Colza; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters polyglycériques d'acides gras; Acidifiant: Acide citrique); Eau; PROTÉINE DE BLÉ; Sel iodé; FARINE DE MALT D'ORGE.

Numéro d'article: 10163603

Mise à jour : 10.08.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.600 kJ	(384 kcal)
Matières grasses:	26,0 g	
dont acides gras saturés:	12,0 g	
Glucides:	31,0 g	
dont sucres:	2,9 g	
Protéines:	5,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8300 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	
Blé	Oui	Oui	
Orge	Oui	Oui	
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	
Poissons et produits dérivés	Non	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	Non	
Soja et produits dérivés	Non	Non	
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	
Amande	Non	Non	
Noisette	Non	Non	
Noix	Non	Non	
Noix de cajou	Non	Non	
Noix pécan	Non	Non	
Noix du Brésil	Non	Non	
Pistaches	Non	Non	
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	
Céleri et produits dérivés	Non	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	
Sésame et produits dérivés	Non	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	
Lupin et produits dérivés	Non	Non	
Mollusques et produits dérivés	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: LAIT / LACTOSE.			

INFORMATION OGM

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

DURABILITÉ

Type:	Huile de palme	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Segregation
-------	----------------	---------	------------------------------------	-------------

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.	

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000 000				
Moisissures:	/ g	100 000				
Levures:	/ g	10 000 000				

Numéro d'article: 10163603

Mise à jour : 10.08.2021

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**Conditions de stockage**

Date de durabilité minimale: 180 Jrs
Température de stockage: -22 - -18 °C
Conseil de stockage: Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conditions de transport

Température de transport: < -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**Unité de distribution**

Poids net: 12 kg Poids brut: 12,31 kg Nombre de pièces: 3 Pce

Emballage primaire

Description: Sac Matière: PE

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Carton non couché

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.