

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 05.05.2021

Friand à la Saucisse


CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10240959
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8354
Autres	
Code EAN	7640108385550

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâton de pâté feuilletée, fourré, surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru
Friand à la saucisse, non-cuit, surgelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Liechtenstein
-----------------	---------------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Cuisson
Enfourner, avec un peu de la vapeur, sans laisser décongeler ni fermenter, dans le four préchauffé à env. 210°C. Durée de cuisson: env. 25 min. Les Friand à la Saucisse peuvent être cuits avec ou sans dorure à l'œuf. Conseil: décongelés 30 min. à température ambiante ou au réfrigérateur, ils obtiennent un plus gros volume.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	100 g			Poids cuit: env. 85 g
Hauteur:	20 mm			
Longueur:	150 mm			
Largeur:	50 mm			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Structure:	Pâte	Couleur:	Beige

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Préparation de viande(50 %) CH: (Eau; Viande de porc(10%); Bacon(8%); CHAPELURE (CONTIENT DU GLUTEN); Viande de boeuf; couenne de porc; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; MOUTARDE; LACTOSÉRUM EN POUDRE; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Dextrose; Bouillon; Sel nitrité (Sel, Conservateur: Nitrite de sodium); Mélange d'épices (CONTIENT DU SOJA, CONTIENT DU CÉLERI); PROTÉINE DE LAIT; Oignon; Stabilisant: Polyphosphates; BEURRE; Persil; Épaississant: Méthylcellulose; LACTOSE; Anti-oxydant: Acide ascorbique, Acide citrique; Exhausteur de Goût: Glutamate monosodique; Arôme); FARINE DE BLÉ; Margarine végétale (Matière grasse végétale: Palme; Huile végétale: Huile de colza; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters polyglycériques d'acides gras; Acidifiant: Acide citrique); Eau; Sel iodé; EXTRAIT DE MALT D'ORGE.

Numéro d'article: 10240959

Mise à jour : 05.05.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.187 kJ	(285 kcal)
Matières grasses:	17,9 g	
dont acides gras saturés:	7,2 g	
Glucides:	23,8 g	
dont sucres:	2,3 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2000 g	
Remarques:	Calculé.	

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	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
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	Oui	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Oui	Oui	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	Oui
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: SÉSAME, FRUITS À COQUE.

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

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

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

 Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Non
 Convient au régime vegan: Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	1 000				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				
Listeria monocytogenes:	/ g	100				

Numéro d'article:	10240959	Mise à jour :	05.05.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	-20 - -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans l'emballage fermé et sec., Eviter les grands écarts de température
Conseil de stockage:	Durée de conservation après cuisson, Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5 kg	Poids brut:	5,35 kg
		Nombre de pièces:	50 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.