

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 24.01.2020

### Barre abricots-rhubarbe

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10163316</b>
Société	
Code article	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8339
Autres	
Code EAN	7640108381774

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâton en pâte feuilletée fourré aux abricots et à la rhubarbe (35%), prêts de cuire et surgelé

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru, Congelé

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Liechtenstein

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

Enfourner, avec de la vapeur, sans laisser dégeler ni fermenter, dans le four préchauffé à env. 210°C avec vapeur au début. A micuisson, ouvrir le tirage. Durée de cuisson: env. 25 min. Conseil: décongelés 20 min. à température ambiante, ils obtiennent un plus gros volume.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	100 g			Poids cuit: ca. 85g
Hauteur:				
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique  
Structure: Pâte  
Odeur: Typique

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Rhubarbe(15%); Huiles et matières grasses végétales: Palme, Colza; Abricots secs(6%); Sucre; Amidon; BLÉ, Maïs; CHAPELURE; Sel iodé; Amidon modifié (Pomme de terre); EXTRAIT DE MALT D'ORGE; Épaississant: Méthylcellulose; Acidifiant: Acide citrique; Émulsifiant: Esters polyglycériques d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; Arômes; Conservateurs: Sorbate de potassium, DIOXYDE DE SOUFRE.

Numéro d'article: 10163316 Mise à jour : 24.01.2020

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.064 kJ	(254 kcal)
Matières grasses:	13,3 g	
dont acides gras saturés:	6,2 g	
Glucides:	30,3 g	
dont sucres:	8,5 g	
Protéines:	3,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8000 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	
Blé	Oui	Oui	
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	
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	1 PPM *	Oui	
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: ŒUF, LAIT / LACTOSE.

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 ODAIOUs 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): Oui  
 Convient au régime vegan: Non

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Salmonella:		Non détectable				
Listeria monocytogenes:	/25 g	10 000				

<b>Numéro d'article:</b>	10163316	<b>Mise à jour :</b>	24.01.2020
--------------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	240 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	-22 - -18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température
<b>Durée de conservation:</b>	1 Jrs
<b>Conseil de stockage:</b>	Durée de conservation après cuisson
<b>Durée de conservation:</b>	1 Jrs
<b>Conseil de stockage:</b>	Durée de conservation après cuisson, Ambiante
<b>Conseil de stockage:</b>	Ambiante
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	5 kg	<b>Poids brut:</b>	5,35 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	50 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	Plastique
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	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.