

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 31.03.2023

### Escargot de Sils au fromage

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10163517**

**Société** **Code article**

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8252

##### Autres

Code EAN 7640108380487

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

**Dénomination de la denrée alimentaire:** Pâton de pâte levée tournée de sils, fourré de fromage, précuit et surgelé

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Congelé

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Pays d'origine:** Liechtenstein

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

Prélever la quantité désiré du carton et enfourner sans vapeur à env. 200°C. Durée de cuisson: env. 2 min. Grâce au mélange spécial de fromage incorporé, ces escargots restent relativement humides et l'on peut préparer de délicieuses créations de sandwichs sans les tartiner.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	90 g			
Hauteur:				
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

#### INFORMATION SENSORIELLE

**Goût:** Typique **Odeur:** Typique

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Huiles et matières grasses végétales: Palme, Huile de colza; FROMAGE(14%); FROMAGE blanc écrémé; Amidon de BLÉ; Eau; Poudre d'ŒUF entier; Levure; Sel iodé; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sucre; Amidon modifié de pomme de terre; Gluten de BLÉ; Farine d'ORGE maltée; Saumure pour bretzels (Correcteur d'acidité: Hydroxide de sodium); BEURRE; Poivre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters polyglycériques d'acides gras; Acidifiant: Acide lactique, Acide citrique.

Numéro d'article: 10163517

Mise à jour :

31.03.2023

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.279 kJ	(305 kcal)
Matières grasses:	17,2 g	
dont acides gras saturés:	7,6 g	
Glucides:	28,1 g	
dont sucres:	1,4 g	
Protéines:	9,7 g	
Sel (Na x 2,5):	1,3000 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
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine		Non	Oui
Épeautre		Non	Oui
Froment khorasan		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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
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	Oui	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 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: .

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".

**DURABILITÉ**

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Segregation
-------	----------------	---------	-------	------------------------------------	-------------

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	100				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				

<b>Numéro d'article:</b> 10163517	<b>Mise à jour :</b> 31.03.2023
-----------------------------------	---------------------------------

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

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	90 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 décongélation, 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>	2,16 kg	<b>Poids brut:</b>	2,56 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	24 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	Sac	<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.