

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 12.10.2023

### Frivolité danoise au beurre

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10163404</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8328
<b>Autres</b>	
Code EAN	7640108382429

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Pâton à la crème avec l'arôme naturel de vanille , fermenté et surgelé
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

  Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru
---

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Liechtenstein
------------------------	---------------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>
Enfourner, avec de la vapeur, sans laisser décongeler ni fermenter, dans le four préchauffé à env. 200°C. A mi-cuisson, ouvrir le tirage. Durée de cuisson: 18-20 min.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

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

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Typique, Vanille	<b>Odeur:</b>	Typique
<b>Structure:</b>	Pâte		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Crème pâtissière (30 %): (Eau, Sucre, Amidon modifié de pomme de terre, Poudre de LAIT entier, Poudre de LACTOSÉRUM doux, Poudre de LAIT écrémé, Blanc d'ŒUF en poudre, Extrait de carotte, Arôme naturel); Eau; BEURRE (15 %); Levure; Amidon de BLÉ; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sucre; Sel iodé; Farine d'ORGE maltée; Gluten de BLÉ; ŒUF entier; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzyme; Acidifiant: Acide lactique.
--

Numéro d'article: 10163404

Mise à jour :

12.10.2023

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.482 kJ	(353 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	14 g	
dont acides gras saturés:	8,6 g	
<b>Glucides:</b>	50 g	
dont sucres:	17 g	
<b>Protéines:</b>	6,2 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	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>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Non	Oui	Oui
<b>Orge</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Avoine</b>	Non	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Oui	Oui
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Non
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Amande</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noisette</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Non	Non
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Oui	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
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".			

**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:** Pas d'huile de palme et de palmiste      **Valeur:**      **Modèle chaîne d'approvisionnement:**

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

Numéro d'article: 10163404 Mise à jour : 12.10.2023

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

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

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	120 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température
Durée de conservation:	1 Jrs
Conseil de stockage:	Durée de conservation après cuisson, Ambiante
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	5 kg	Poids brut:	5,4 kg
		Nombre de pièces:	50 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	Plastique
<b>Emballage secondaire</b>			
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.