

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

01.03.2024

Bolo de Arroz

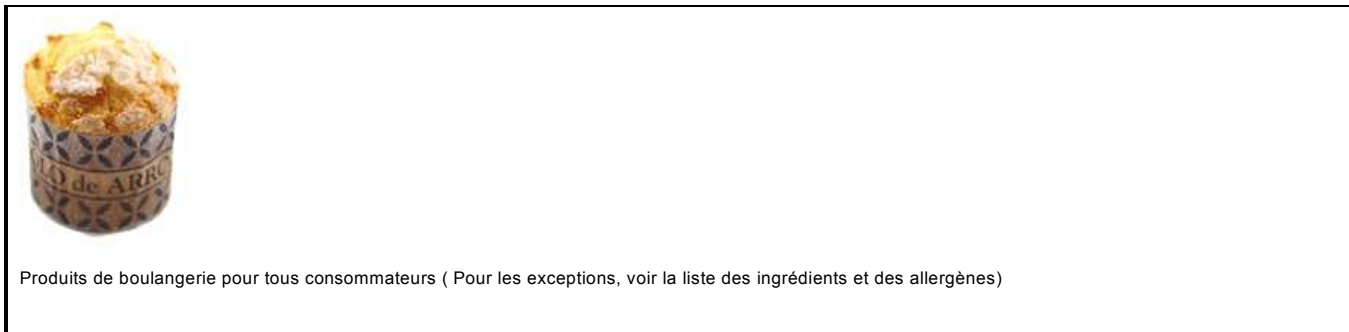
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10246055
Société	
Baker & Baker Global MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 10246055 8374
Autres	
Code EAN Code CN (EU)	8436542127769 1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Petite pâtisserie en pâte à gâteau avec farine de riz, cuit, surgelé.
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	70 g	66 - 74 g		
Hauteur:	70 mm	60 - 80 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Pas d'arrière goût	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Huile de colza; FARINE DE BLÉ; Eau; Farine de riz(11%); Graisse de palme; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Amidon Modifié; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium; Sirop de glucose; PROTÉINE DE LAIT; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; Maltodextrine.

Numéro d'article: 10246055

Mise à jour : 01.03.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.667 kJ	(398 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	3,1 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	26 g	
Protéines:	6,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0900 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	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	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	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	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	2 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: SOJA, SÉSAME, AMANDE, NOISETTE, NOIX, NOIX PÉCAN, PISTACHES, NOIX DE CAJOU, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, KAMUT.

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				PAM 16

Numéro d'article: 10246055

Mise à jour : 01.03.2024

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 450 Jrs
Température de stockage: Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage: Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation: 3 Jrs
Température de stockage: Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage: Blister

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation: 2 Jrs
Température de stockage: Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage: Non emballé

Conditions de transport

Température de transport: < -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 4,200 kg Poids brut: 4,543 kg Nombre de pièces: 60 Pce

Emballage primaire

Description: Feuille Matière: Carton pour boîtes pliantes, BOPP

Description: Sac Matière: HDPE

Description: Feuille Matière: Papier

Description: Papier Matière: Papier

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Ondulé

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.