

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Petit pain au chocolat

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article               |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | <b>10152506</b> |
| Société                        |                 |
| Baker & Baker BENELUX BV       | 24550           |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 5413321245503   |
| Autres                         |                 |
| Code EAN                       | 5413321245503   |
| Code CN (EU)                   | 1901200000      |

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

|  |  |
|--|--|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Margarine pain au chocolat, cru, surgelé |
|--|--|

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé, Produits de boulangerie

Pain au chocolat 2 barres cru surgelé, à base de pâte feuilletée levée margarine.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Pays d'origine: | France |
|-----------------|--------|

#### CONSIGNES D'UTILISATION

| Conseil général                                      |  |               |                     |              |
|--|--|---------------|---------------------|--------------|
| Dorer à l'oeuf. Température de préchauffage : 200°C. |  |               |                     |              |
| Instructions de préparation                          |  |               |                     |              |
| <b>Pousse:</b>                                       | <b>Temps:</b>  | 150 min       | <b>Température:</b> | 25 - 27 °C   |
| <b>Remarques:</b>                                    | Pousse directe   |               |                     |              |
| <b>Pousse:</b>                                       | <b>Temps:</b>  | 150 - 210 min | <b>Température:</b> | 18 - 19 °C   |
| <b>Remarques:</b>                                    | Pousse contrôlée = Produit bloqué à 2°C  |               |                     |              |
| <b>Cuisson (Four à convection):</b>                  | <b>Temps:</b>  | 14 - 19 min   | <b>Température:</b> | 180 - 200 °C |
| <b>Remarques:</b>                                    | Measurements are only given as an indication and must be adapted depending on experience with equipment. |               |                     |              |
| <b>Cuisson (Four traditionnel):</b>                  | <b>Temps:</b>  | 18 min        | <b>Température:</b> | 200 - 220 °C |

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

|           | Cible | Intervalle    | Méthode | Remarque |
|-----------|-------|---------------|---------|----------|
| Poids     | 70 g  | 65,5 - 74,5 g |         |          |
| Longueur: | 90 mm | 80 - 100 mm   |         |          |

#### INFORMATION SENSORIELLE

|                       |                        |                 |                        |
|-----------------------|------------------------|-----------------|------------------------|
| <b>Goût:</b>          | Viennoiserie, Chocolat | <b>Odeur:</b>   | Viennoiserie, Chocolat |
| <b>Aspect visuel:</b> | Typique                | <b>Couleur:</b> | Brun doré              |
| <b>Structure:</b>     | Croustillant           |                 |                        |

**FORMULATION**

| Ingrédient    |                            | Numéro E                            | %*     |     |
|---------------|----------------------------|-------------------------------------|--------|-----|
| Farine de blé |                            |                                     | 40     |     |
| Eau           |                            |                                     | 20     |     |
| Margarine     |                            |                                     | 20     |     |
|               | Matières grasses végétales |                                     |        |     |
|               |                            | Palme                               |        |     |
|               |                            | Coco                                |        |     |
|               | Eau                        |                                     |        |     |
|               | Sel                        |                                     |        |     |
|               | Émulsifiant                |                                     |        |     |
|               |                            | Mono- et diglycérides d'acides gras | E 471  |     |
|               | Arôme naturel              |                                     |        |     |
|               | Colorant                   |                                     |        |     |
|               |                            | Caroténoïdes                        | E 160a |     |
|               | Acidifiant                 |                                     |        |     |
|               |                            | Acide citrique                      | E 330  |     |
| Chocolat      |                            |                                     | 10     |     |
|               | Sucre                      |                                     |        |     |
|               | Pâte de cacao              |                                     |        |     |
|               | Beurre de cacao            |                                     |        |     |
|               | Émulsifiant                |                                     |        |     |
|               |                            | Lécithine de tournesol              | E 322  |     |
| Sucre         |                            |                                     | 5      |     |
| Levure        |                            |                                     | 3      |     |
| Gluten de blé |                            |                                     | 2      |     |
| Sel           |                            |                                     | < 1    |     |
| Antioxydant   |                            |                                     | < 1    |     |
|               | Acide ascorbique           |                                     |        | < 1 |
| Enzymes       |                            |                                     | < 1    |     |
|               | Alpha-amylase              |                                     |        | < 1 |
|               | Xylanase                   |                                     |        | < 1 |

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
 > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
 < 1 %: < 1 %

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; Margarine (19%) (Matières grasses végétales: Palme, Coco; Eau; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Arôme naturel; Colorant: Caroténoïdes; Acidifiant: Acide citrique); Chocolat (10%) (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: Lécithine de tournesol); Sucre; Levure; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Antioxydant: Acide ascorbique; Enzymes: Alpha amylase, Xylanase.

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

|                                  |          |            |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie:                         | 1.477 kJ | (354 kcal) |
| Matières grasses:                | 19,5 g   |            |
| dont acides gras saturés:        | 9,6 g    |            |
| dont acides gras mono-insaturés: | 8,0 g    |            |
| dont acides gras poly-insaturés: | 1,2 g    |            |
| Glucides:                        | 35,3 g   |            |
| dont sucres:                     | 7,3 g    |            |
| Fibres alimentaires:             | 2,0 g    |            |
| Protéines:                       | 8,2 g    |            |
| Sel (Na x 2,5):                  | 1,0700 g |            |

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**
**Pour 100 grammes de produit**

|  |            |
|--|------------|
| Matières grasses dont acides gras trans:                       | 0,3 g      |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:     | 0,0 g      |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,3 g      |
| Sel (NaCl):  | 1.070,0 mg |
| Minéraux - Sodium:   | 428,0 mg   |
| Eau:   | 21,7 g     |

Numéro d'article: 10152506

Mise à jour : 01.04.2021

**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                 | Oui   |
| Orge   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Avoine   | Non     | Non                 | Non   |
| Épeautre   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Froment khorasan   | Non     | Non                 | Non   |
| Crustacés et produits dérivés  | Non     | Non                 | Non   |
| Oeufs et produits dérivés  | Non     | Oui                 | Oui   |
| Poissons et produits dérivés   | Non     | Non                 | Non   |
| Arachides et produits dérivés  | Non     | Non                 | Non   |
| Soja et produits dérivés   | Non     | Non                 | Oui   |
| Lait et produits dérivés (dont lactose)                                      | Non     | Oui                 | Oui   |
| Fruits à coque et produits dérivés   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Amande   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Noisette   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Noix   | Non     | Non                 | 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     | Non                 | Non   |
| Moutarde et produits dérivés   | Non     | Non                 | Non   |
| 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                 | 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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

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**

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

**DURABILITÉ**

Type: PO - Pas durable      Valeur:      Modèle chaîne d'approvisionnement:

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| Convient au régime végétarien (lait, oeuf): | Oui | Convient pour l'alimentation cœliaque:                             | Non |
| Convient au régime végétarien (lait):       | Oui | Convient aux personnes intolérantes au lactose:                    | Non |
| Convient au régime végétarien (oeuf):       | Oui | Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: | Non |
| Convient au régime vegan:                   | Oui |  |     |

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10152506 | Mise à jour : 01.04.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

|                            | UOM    | M              | m | n | c: > m | Méthode / Remarques:  |
|----------------------------|--------|----------------|---|---|--------|---|
| Quantité totale de germes: | / g    | 1 000 000      |   |   |        | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07  |
| E. coli:                   | / g    | 10             |   |   |        | AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2   |
| Moisissures:               | / g    | 1 000          |   |   |        | NF V08-059  |
| Levures:                   | / g    |                |   |   |        |   |
| Bacillus cereus:           | / g    | 100            |   |   |        | DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01  |
| Staphylococcus aureus:     | / g    | Non détectable |   |   |        | DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03                                 |
| Salmonella:                | / 25 g | Non détectable |   |   |        | DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05 |
| Listeria monocytogenes:    | / g    | Non détectable |   |   |        | AES 10/03-09/00   |

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

| Conditions de stockage   |   |
|--|---|
| Date de durabilité minimale:                                     | 180 Jrs                                 |
| Température de stockage:   | -18 °C                                  |
| Conseil de stockage:   | Ne pas recongeler un produit décongelé. |
| Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire) |   |
| Durée de conservation:   | 1 Jrs                                   |
| Conseil de stockage:   | Au réfrigérateur                        |
| Conditions de transport  |   |
| Température de transport:  | -18 °C                                  |

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

| Unité de distribution |                  |              |                       |                                     |
|-----------------------|------------------|--------------|-----------------------|-------------------------------------|
| Poids net:            | 11,9 kg          | Poids brut:  | 12,3 kg               | Nombre de pièces: 170 Pce           |
| Palette               |                  |              |                       |                                     |
| Type de palette:      | Palette Euro     | Couches:     | 7 Pce                 | UD par palette: 56 Pce              |
| UD par couche:        | 8 Pce            | Poids brut:  | 720 kg                | Hauteur totale de palette: 185,8 cm |
| Poids net:            | 666,4 kg         |              |                       |                                     |
| Emballage primaire    |                  |              |                       |                                     |
| Description:          | Sac              | Matière:     | PE                    |                                     |
| Dimensions:           | 440x460 mm       |              |                       |                                     |
| Poids:                | 16 g             |              |                       |                                     |
| Couleur:              | Bleu             |              |                       |                                     |
| Emballage secondaire  |                  |              |                       |                                     |
| Description:          | Boîte            | Matière:     | Carton                |                                     |
| Dimensions:           | 386x282x254 mm   |              |                       |                                     |
| Poids:                | 376 g            |              |                       |                                     |
| Code                  |                  |              |                       |                                     |
|                       |                  | Code du lot: | JJMMAA, Numéro de lot |                                     |
| Emballage tertiaire   |                  |              |                       |                                     |
| Description:          | Palette          | Matière:     | Bois                  |                                     |
| Dimensions:           | 1200x800x2020 mm |              |                       |                                     |
| Poids:                | 25.000 g         |              |                       |                                     |
| Code                  |                  |              |                       |                                     |
| EAN:                  | Oui              |              |                       |                                     |

**CONTAMINATION**

|               | Niveau maximum légalement autorisé | Valeur maximale: | Valeur typique | Méthode / Remarques:   |
|---------------|------------------------------------|------------------|----------------|------------------------|
| Aflatoxine:   |                                    |                  |                |                        |
| Métaux lourds |                                    |                  |                |                        |
| Cd:           |                                    | 0,2 mg/kg        |                | According legislation. |
| Pb:           |                                    | 0,2 mg/kg        |                |                        |
| Type:         |                                    |                  |                |                        |

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>Numéro d'article:</b> 10152506 | <b>Mise à jour :</b> 01.04.2021 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

| Risques physiques - système de contrôle spécifique |         |                              |           |
|--|---------|------------------------------|-----------|
|  | Présent |                              | Remarques |
| Détecteur de métal:                                | Oui     |                              |           |
| Ferreux:   |         | Ø appareil de contrôle: 4 mm |           |
| Non ferreux:                                       |         | Ø appareil de contrôle: 4 mm |           |
| Inoxidable:  |         | Ø appareil de contrôle: 4 mm |           |

**INFORMATION LÉGALE**

| Numérotage international des ingrédients                                   |            |           |
|--|------------|-----------|
| Type   | Nombre     | Remarques |
| Code CN (EU)   | 1901200000 |           |
| 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.

|               |   |
|---------------|---|
| Mise à jour : | 01.04.2021  |
| Changement:   | Formulation, Information sur les allergènes, Autres, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières) |