

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.01.2022

Snack jambon-fromage

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Numéro d'article | |
| Baker & Baker numéro d'article | 10153931 |
| Société | |
| Baker & Baker BENELUX BV | 23637 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 8712398036371 |
| Autres | |
| Code EAN | 8712398036371 |
| Code CN (EU) | 1905908000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|---|---|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Non cuite pâte feuilletée fourré avec fromage et jambon, surgelé. |
|---|---|

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | |
|----------------------------|--------------|
| Pays d'origine: | Belgique |
| Condition physique: | Viennoiserie |

CONSIGNES D'UTILISATION

| | | | |
|--|---------------|--------|----------------------------------|
| Conseil général | | | |
| Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Eventuellement couvrir de fromage râpé. | | | |
| Instructions de préparation | | | |
| Décongélation: | Temps: | 30 min | |
| Cuisson (Four à convection): | Temps: | 30 min | Température: 180 - 200 °C |
| Cuisson (Four traditionnel): | Temps: | 30 min | Température: 200 - 220 °C |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|---------------------|---------------|-----------------|---------|----------|
| Poids total: | 110 g | 101,5 - 118,5 g | | |
| Hauteur: | 18 mm | 16 - 20 mm | | |
| Longueur: | 150 mm | 145 - 155 mm | | |
| Largeur: | 60 mm | 55 - 65 mm | | |
| Forme: | Rectangulaire | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|-----------------------|---------|-----------------|-------|
| Goût: | Épicé | Odeur: | Épicé |
| Aspect visuel: | Congelé | Couleur: | Beige |

FORMULATION

| Ingrédient | | Numéro E | %* | |
|--------------------------|-------------------------------------|---------------------|-------|-----|
| Eau | | | 35 | |
| Farine de blé | | | 30 | |
| Graisse de palme | | | 15 | |
| Huiles végétales | | | 4 | |
| | Colza | | | 4 |
| | Tournesol | | | < 1 |
| Morceaux de jambon fumé | | | 4 | |
| | Viande de porc | | | 3 |
| | Eau | | | < 1 |
| | Amidon de pomme de terre | | | < 1 |
| | Sirop de glucose | | | < 1 |
| | Sel | | | < 1 |
| | Protéine de lait | | | < 1 |
| | Polysaccharides | | | < 1 |
| | Stabilisant | | | < 1 |
| | | Diphosphates | E 450 | < 1 |
| | Anti-oxydant | | | < 1 |
| | | Ascorbate de sodium | E 301 | < 1 |
| | | Citrates de sodium | E 331 | < 1 |
| | Herbes | | | < 1 |
| | | Romarin | | < 1 |
| | | Poivre | | < 1 |
| | Conservateur | | | < 1 |
| | | Nitrite de sodium | E 250 | < 1 |
| | | Acétates de sodium | E 262 | < 1 |
| | Arôme fumé naturel | | | < 1 |
| Fromage (Lait) | | | 4 | |
| Fromage en poudre (Lait) | | | 3 | |
| Sauce béchamel | | | 3 | |
| | Amidon modifié de pomme de terre | | | 1 |
| | Matière grasse végétale | | | < 1 |
| | | Palme | | < 1 |
| | Lactosérum en poudre (Lait) | | | < 1 |
| | Poudre de lait écrémé | | | < 1 |
| | Lactose | | | < 1 |
| | Protéine de lait | | | < 1 |
| | Sel | | | < 1 |
| | Épaississant | | | < 1 |
| | | Gomme Xanthane | E 415 | < 1 |
| Poudre d'oeuf entier | | | < 1 | |
| Amidon de maïs modifié | | | < 1 | |
| Exhausteur de Goût | | | < 1 | |
| | Sel | | | < 1 |
| | Dextrose | | | < 1 |
| | Amidon | | | < 1 |
| | Extrait de levure | | | < 1 |
| | Matière grasse végétale | | | < 1 |
| | | Palme | | < 1 |
| | Herbes et épices | | | < 1 |
| | contient la moutarde | | | |
| | Céleri | | | < 1 |
| | Extraits d'oignon | | | |
| | Extrait de capsicum | | | |
| Sel | | | < 1 | |
| Sel iodé | | | < 1 | |
| | Sel | | | < 1 |
| | Iodure de potassium | | | < 1 |
| Arôme naturel | | | < 1 | |
| | contient du blé | | | |
| Géifiant | | | < 1 | |
| | Alginate de sodium | E 401 | | < 1 |
| | Sulfate de calcium | E 516 | | < 1 |
| | Diphosphates | E 450 | | < 1 |
| Émulsifiant | | | < 1 | |
| | Mono- et diglycérides d'acides gras | E 471 | | < 1 |
| | Lécithine | E 322 | | < 1 |
| Protéine de lait | | | < 1 | |
| Arôme bouillon | | | < 1 | |
| | contient du blé | | | |
| | contient de l'orge | | | |
| | contient du céleri | | | |
| Amidon de pomme de terre | | | < 1 | |
| Poudre de lait écrémé | | | < 1 | |
| Arôme fumée | | | < 1 | |
| Correcteur d'acidité | | | < 1 | |
| | Phosphates de sodium | E 339 | | < 1 |
| Amidon modifié | | | < 1 | |
| Sucre | | | < 1 | |

Numéro d'article: 10153931 **Mise à jour :** 26.01.2022

| | | | | |
|--|---------------|--------------------------------|-----|-----|
| Épaississant | Carraghénanes | E 407 | < 1 | < 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

Eau; FARINE DE BLÉ; Graisse de palme; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Morceaux de jambon fumé(3,9%) (Viande de porc; Eau; Amidon de pomme de terre; Sirop de glucose; Sel; PROTÉINE DE LAIT; Polysaccharides; Stabilisant: Diphosphates; Anti-oxydant: Ascorbate de sodium, Citrates de sodium; Herbes (Romarin, Poivre); Conservateur: Nitrite de sodium, Acétates de sodium; Arôme fumé naturel); FROMAGE (LAIT)(3,8%); FROMAGE EN POUVRE (LAIT)(2,6%); Sauce béchamel (Amidon modifié de pomme de terre; Matière grasse végétale: Palme; LACTOSÉRUM EN POUVRE (LAIT); POUVRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; LACTOSE; PROTÉINE DE LAIT; Sel; Épaississant: Gomme Xanthane); POUVRE D'OEUF ENTIER; Amidon de maïs modifié; Exhausteur de Goût (Sel; Dextrose; Amidon; Extrait de levure; Matière grasse végétale: Palme; Herbes et épices (CONTIENT LA MOUTARDE); CÉLERI; Extraits d'oignon; Extrait de capsicum); Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Arôme naturel (CONTIENT DU BLÉ); Gélifiant: Alginate de sodium, Sulfate de calcium, Diphosphates; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; PROTÉINE DE LAIT; Arôme bouillon (CONTIENT DU BLÉ; CONTIENT DE L'ORGE; CONTIENT DU CÉLERI); Amidon de pomme de terre; POUVRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Arôme fumée; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium; Amidon modifié; Sucre; Épaississant: Carraghénanes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| | | |
|------------------------------------|----------|------------|
| Pour 100 grammes de produit | | |
| Énergie: | 1.304 kJ | (313 kcal) |
| Matières grasses: | 21,7 g | |
| dont acides gras saturés: | 10,6 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 8,2 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 2,8 g | |
| Glucides: | 22,6 g | |
| dont sucres: | 1,2 g | |
| Fibres alimentaires: | 0,9 g | |
| Protéines: | 6,4 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 1,553 g | |
| Par portion (110 G) | | |
| Énergie: | 1.434 kJ | (345 kcal) |
| Matières grasses: | 23,9 g | |
| dont acides gras saturés: | 11,6 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 9,0 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 3,1 g | |
| Glucides: | 24,8 g | |
| dont sucres: | 1,3 g | |
| Fibres alimentaires: | 1,0 g | |
| Protéines: | 7,0 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 1,7079 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: | 0,1 g |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,2 g |
| Sel (NaCl): | 1.258,2 mg |
| Minéraux - Sodium: | 621,1 mg |
| Eau: | 44,4 g |

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Pour 100 grammes de produit | ADULTES |
| Énergie: | 0 % |
| Matières grasses: | 0 % |
| Acides gras saturés: | 0 % |
| Glucides: | 0 % |
| Sucres: | 0 % |
| Protéines: | 0 % |
| Sel: | 0 % |
| Par portion (110 G) | ADULTES |
| Énergie: | 17 % |
| Matières grasses: | 34 % |
| Acides gras saturés: | 58 % |
| Glucides: | 10 % |
| Sucres: | 1 % |
| Protéines: | 14 % |
| Sel: | 28 % |

Numéro d'article: 10153931

Mise à jour : 26.01.2022

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 | Oui | Oui | Oui |
| Avoine | Non | Non | Oui |
| Épeautre | Non | Non | Oui |
| Froment khorasan | Non | Non | Oui |
| Crustacés et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Oeufs et produits dérivés | Oui | Oui | Oui |
| Poissons et produits dérivés | Non | Oui | Oui |
| 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 | Non | Oui |
| Noix | Non | Non | Non |
| 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 | Oui | Oui | Oui |
| Moutarde et produits dérivés | Oui | Oui | Oui |
| Sésame et produits dérivés | Non | Non | 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 | 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: POISSON, SOJA, FRUITS À COQUE.

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|----------------------------|--------|------------|---|---|--------|------------------------|
| Quantité totale de germes: | / g | 30 000 000 | | | | SP-VG M 008 |
| E. coli: | / 1 g | 100 | | | | AFNOR BRD 07/7 - 12/04 |
| Moisissures: | / g | 30 000 | | | | ISO 7954 |
| Levures: | / g | 30 000 | | | | ISO 7954 |
| Bacillus cereus: | / g | 3 000 | | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 3 000 | | | | ISO 6888-2 |
| Salmonella: | / 25 g | Absent | | | | ISO 6579:2002 |
| Listeria monocytogenes: | /25 g | 100 | | | | AFNOR SDP 07/4 - 09/98 |

| | | | |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| Numéro d'article: | 10153931 | Mise à jour : | 26.01.2022 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

| | |
|---|---|
| Conditions de stockage | |
| Date de durabilité minimale: | 200 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 |
| Température de stockage: | 7 °C |
| Conseil de stockage: | À conserver dans un endroit frais et sec. |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | -18 °C |

Numéro d'article: 10153931 Mise à jour : 26.01.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | |
|-----------------------|--|----------------------------|----------------|
| Poids net: | 6,600 kg | Poids brut: | 7,161 kg |
| | | Nombre de pièces: | 60 Pce |
| Palette | | | |
| Type de palette: | Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150 | | |
| UD par couche: | 8 Pce | Couches: | 9 Pce |
| Poids net: | 475,20 kg | Poids brut: | 542,16 kg |
| | | UD par palette: | 72 Pce |
| | | Hauteur totale de palette: | 178,80 cm |
| Emballage primaire | | | |
| Description: | Film | Matière: | OPP |
| Quantité: | 0,0581 KG | | |
| Poids: | 9,7 g | | |
| Couleur: | Transparent | | |
| Description: | Colle | | |
| Quantité: | 0,0015 KG | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Description: | Plateau | Matière: | Ondulé |
| Quantité: | 3,0000 PCE | | |
| Poids: | 56,1 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Longueur (extérieur): | 383 mm | | |
| Largeur (extérieur): | 281 mm | | |
| Hauteur (extérieur): | 55 mm | | |
| Description: | Encre | | |
| Quantité: | 0,0000 PCE | | |
| Couleur: | Noir | | |
| Emballage secondaire | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | |
| Poids: | 327 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Longueur (extérieur): | 394 mm | | |
| Largeur (extérieur): | 294 mm | | |
| Hauteur (extérieur): | 182 mm | | |
| Description: | Ruban adhésif | Matière: | PP |
| Quantité: | 1,1125 G | | |
| Poids: | 2,22 g | | |
| Couleur: | Transparent | | |
| Largeur: | 48 mm | | |
| Description: | Ruban adhésif | Matière: | PP |
| Quantité: | 1,1125 G | | |
| Poids: | 2,22 g | | |
| Largeur: | 48 mm | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | |
| Poids: | 1,69 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Largeur: | 148 mm | | |
| Hauteur: | 148 mm | | |
| Code | | | |
| Date de production: | Non | Date d'expiration: | JJMMAAAA HH MM |
| Nom: | Oui | Fournisseur: | Oui |
| EAN: | Oui | Code matière: | Oui |
| Emballage tertiaire | | | |
| Description: | Palette | Matière: | Bois |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | |
| Poids: | 25.000 g | | |
| Longueur: | 1.200 mm | | |
| Largeur: | 800 mm | | |
| Hauteur: | 150 mm | | |
| Description: | Feuille | Matière: | Ondulé |
| Quantité: | 3,0000 PCE | | |
| Poids: | 335 g | | |
| Couleur: | Marron | | |
| Longueur: | 1.150 mm | | |
| Largeur: | 750 mm | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier |
| Quantité: | 4,0000 PCE | | |
| Poids: | 0,7 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Largeur: | 150 mm | | |
| Hauteur: | 200 mm | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LDPE |

| | | | |
|----------------------------|-------------------|---------------------------|------------|
| Numéro d'article: | 10153931 | Mise à jour : | 26.01.2022 |
| Quantité: | 0,2239 KG | | |
| Couleur: | Transparent | | |
| Largeur: | 500 mm | | |
| Code | | | |
| Date de production: | Numéro de lot SAP | Date d'expiration: | Oui |
| Nom: | Oui | Fournisseur: | Oui |
| EAN: | Oui | Code matière: | Oui |

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

| Risques physiques - système de contrôle spécifique | | | |
|--|---|--------------------------------|-----------|
| | Présent | Maille: | Remarques |
| Tamis: | Oui | 4 mm | |
| Filtres: | Non | | |
| Détecteur de métal: | Oui | | |
| Ferreux: | | Ø appareil de contrôle: 3 mm | |
| Non ferreux: | | Ø appareil de contrôle: 4 mm | |
| Inoxidable: | | Ø appareil de contrôle: 3,2 mm | |
| Rayons-X: | Oui | | |
| Méthode de rejet: | Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore | | |

INFORMATION LÉGALE

| Numérotage international des ingrédients | | |
|--|---------------|-----------|
| Type | Nombre | Remarques |
| EAN13 | 8712398036371 | |
| Code CN (EU) | 1905908000 | |

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 : | 26.01.2022 |
| Changement: | Peut contenir des allergènes, Information nutritionnelle |