

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 05.09.2022

### Étoile de Vanille Portugaise

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10231065</b>
Société	
Baker & Baker Global	10231065
Baker & Baker BENELUX BV	29517
Autres	
Code EAN	8436542125871
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Étoile de Vanille, cuit, surgelé.
--	-----------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs ( Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	Température: 20 - 23 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	55 g	50,5 - 59,5 g		
Hauteur:	62 mm	52 - 72 mm		
Diamètre:	85 mm	70 - 100 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune foncé
Goût:	Goût beurre	Odeur:	Pas d'odeurs étrangères

Numéro d'article: 10231065

Mise à jour : 05.09.2022

**FORMULATION**

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé			35	
Huile de colza			25	
Sucre			20	
Eau			7	
Poudre d'œuf entier			4	
Poudre à Lever			1	
	Diphosphates	E 450		< 1
	Carbonates de sodium	E 500		< 1
Poudre de lactosérum doux (Lait)			1	
Dextrose			< 1	
Blanc d'œuf en poudre			< 1	
Amidon modifié			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472b		< 1
	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	E 477		< 1
Amidon de maïs			< 1	
Sirop de glucose déshydraté			< 1	
Poudre de lait écrémé			< 1	
Sel			< 1	
Arôme			< 1	
Colorant			< 1	
	Caroténoïdes	E 160a		< 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; Huile de colza; Sucre; Eau; Poudre d'ŒUF entier; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Dextrose; Blanc d'ŒUF en poudre; Amidon modifié; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; Amidon de maïs; Sirop de glucose déshydraté; Poudre de LAIT écrémé; Sel; Arôme; Colorant: Caroténoïdes.

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

Énergie:	2,049 kJ	(491 kcal)
Matières grasses:	29,8 g	
dont acides gras saturés:	2,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	18,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	8,6 g	
Glucides:	48,5 g	
dont sucres:	24,4 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	6,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,987 g	

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

Matières grasses dont acides gras trans:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,4 g
Sel (NaCl):	130,7 mg
Minéraux - Sodium:	394,9 mg
Eau:	12,8 g

Numéro d'article: 10231065 Mise à jour : 05.09.2022
**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	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	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: SOJA, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Emballé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10231065 Mise à jour : 05.09.2022

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	1,650 kg	<b>Poids brut:</b>	2,055 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	30 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Euro palette en bois		<b>UD par palette:</b>	80 Pce	
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	10 Pce	<b>Hauteur totale de palette:</b>	190,40 cm
<b>Poids net:</b>	132,00 kg	<b>Poids brut:</b>	189,80 kg		
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	18,50 g				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Hauteur:</b>	600 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Carton pour boîtes pliantes, BOPP		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	49,20 g				
<b>Couleur:</b>	Gris				
<b>Longueur:</b>	380 mm				
<b>Largeur:</b>	275 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	3,2229 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	149 mm				
<b>Hauteur:</b>	210 mm				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	278 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur (extérieur):</b>	398 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	293 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	176 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif				
<b>Quantité:</b>	2,5750 G				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Code</b>					
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Date d'expiration:</b>	JJ/MM/AAAA	<b>Code du lot:</b>	XXXXXXXXXX
<b>EAN:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	PE		
<b>Quantité:</b>	0,4400 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	3,2229 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	149 mm				
<b>Hauteur:</b>	210 mm				
<b>Description:</b>	Ruban	<b>Matière:</b>	Cire		
<b>Quantité:</b>	12,3654 KG				
<b>Poids:</b>	715 g				
<b>Longueur:</b>	450 m				
<b>Largeur:</b>	152,4 mm				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	23.500 g				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	144 mm				
<b>Description:</b>	Film rétractable	<b>Matière:</b>	PE		
<b>Quantité:</b>	0,0000 PCE				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Code</b>					
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Date d'expiration:</b>	JJ/MM/AAAA	<b>Code du lot:</b>	XXXXXXXXXX
<b>EAN:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Non	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Autres codes:</b>	SSCC				

<b>Numéro d'article:</b> 10231065	<b>Mise à jour :</b> 05.09.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Filtres:</b>	Oui		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Non		
<b>Inspection visuelle:</b>	Oui		
<b>Méthode de rejet:</b>	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
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.

<b>Mise à jour :</b>	05.09.2022
<b>Changement:</b>	Information nutritionnelle