

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Mini Pizza salami

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154789
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23918
Autres	
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâte de pizza avec salami, surgéle.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Surgelé
Prépoussé
Pièce de pâte

Pièce de pâte surgelée avec fourrage de pizza; salami pepperoni, paprika, oignons et fromage.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Allemagne Continent d'origine: Europe

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	10 - 30 min	Température:	230 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 min	Température:	170 - 190 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	14 min	Température:	

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	185 g	168 - 202 g		
Longueur:	180 mm	168 - 192 mm		
Largeur:	120 mm	111 - 129 mm		
Forme:	Ovale			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Tomate, Aromatique, Herbes aromatiques, Salami, Cuit, Fromage, Végétale, Épicé	Odeur:	Végétale, Tomate, Aromatique, Salami, Cuit, Fromage, Herbes aromatiques
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Typique, Rouge clair, Rouge, Vert, Jaune
Structure:	Typique, Légèrement croustillant		

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
PÂTE			55	
	Farine de blé			
	Eau			
	Levure			
	Huile d'olive			
	Sel iodé			
	Sel			
	Iodate de potasse			
	Sucre			
	Stabilisant			
		Gomme de guar	E 412	
	Farine de blé malté			
	Émulsifiant			
		Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e	
	Poudre à Lever			
		Diphosphates	E 450	
		Carbonates de sodium	E 500	
	Huile de colza			
	Agent de Traitement de la Farine			
		Acide ascorbique	E 300	
	Enzymes			
	Correcteur d'acidité			
		Carbonate de calcium	E 170	
GARNITURE			45	
Sauce tomate			15	
	Eau			80
	Poudre de tomate			5
	Sucre			4
	Amidon modifié		E 1412	
	Amidon			
		Poudre d'ail		
	Sel iodé			
	Sel			
	Iodate de potasse			
	Dextrose			
	Protéines végétales hydrolysées			
	Epices			
	Herbes			
	Acidifiant			
		Acide citrique	E 330	
	Sel			
	Huile de colza			
	Extrait de paprika			
	Piment en poudre			
Paprika			10	
Fromage râpé			8	
	Gouda			
	Edam			
Peperoni			7	
	Viande de porc			
	Bacon			
	Sel nitrité			
	Sel			
	Conservateur			
		Nitrite de sodium	E 250	
	Epices			
	Dextrose			
	Anti-oxydant			
		Acide érythorbique	E 315	
		Érythorbate de sodium	E 316	
		Extraits de romarin	E 392	
	Fumé			
Oignon			5	
Origan				
* 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

PÂTE: FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Huile d'olive; Sel iodé: (Sel, Iodate de potasse); Sucre; Stabilisant: Gomme de guar; FARINE DE BLÉ MALTÉ; Émulsifiant: Esters monoacétylartrique et diacétylartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; Correcteur d'acidité: Carbonate de calcium. GARNITURE: Sauce tomate (14%): (Eau; Poudre de tomate; Sucre; Amidon modifié; Amidon; Poudre d'ail; Sel iodé: (Sel, Iodate de potasse); Dextrose; Protéines végétales hydrolysées; Epices; Herbes; Acidifiant: Acide citrique; Sel; Huile de colza; Extrait de paprika; Piment en poudre); Paprika (10%); FROMAGE RÂPÉ (8%): (GOUDA, EDAM); Pepperoni (7%): [Viande de porc; Bacon; Sel nitrité: (Sel, Conservateur: Nitrite de sodium); Epices; Dextrose; Anti-oxydant: (Acide érythorbique, Érythorbate de sodium, Extraits de romarin); Fumé]; Oignon (5%); Origan.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	854 kJ	(203 kcal)
Matières grasses:	6,4 g	
dont acides gras saturés:	2,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	27,3 g	
dont sucres:	4,6 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	7,9 g	
Sel (Na x 2,5):	1,3500 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Cholestérol:	42,1 ppm
Sel (NaCl):	1.160,0 mg
Minéraux - Sodium:	540,0 mg
Eau:	54,0 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	Non	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	Non	Non	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	Non	Oui
Amande	Non	Non	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	Non	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	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 *	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, MOUTARDE, POISSON, CÉLERI.

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.

Numéro d'article: 10154789	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

DURABILITÉ

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

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:
E. coli:	/ g	100				ISO 16649, Concerning E. coli: in case of exceeding value, three further tests are made and analyzed. No automatic return, but it is decided on individual cases.
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2
:	/ g					Frequenz: Ditsch M3/6/9/12; CSM 11/2/5/8

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	273 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,44 kg	Poids brut:	4,77 kg
Remarques:	2 x 2,22 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	10 Pce
UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	80 Pce
Poids net:	355,20 kg	Poids brut:	406,45 kg
		Hauteur totale de palette:	178 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PE
Dimensions:	410x355 mm		
Poids:	17 g		
Code			
Date d'expiration:		MHD	
Autres codes: Temps de production, Code fournisseur, Indice de fraîcheur			
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Ondulé
Dimensions:	398 x 291 x 163 mm		
Poids:	289 g		
Longueur (extérieur):	398 mm		
Largeur (extérieur):	291 mm		
Hauteur (extérieur):	163 mm		
Code			
Date d'expiration:		MHD	
Autres codes:		Code du lot: Oui	
Indice de fraîcheur, Code d'usine, Temps de production			
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	25 kg		
Couleur:	Marron		

Numéro d'article: 10154789

Mise à jour : 01.04.2021

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,5 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: Durabilité