

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.01.2022

Rouleau Saucisse au beurre

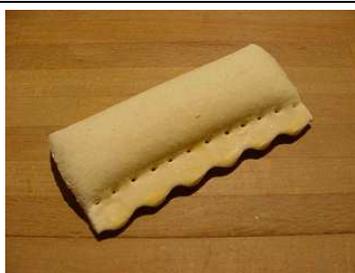
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10155934
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23649
Autres	
Code EAN	8712398036494
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée avec une garniture salée, surgelé.
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Produit de pâte feuilletée au beurre fin, fourré entre autres de viande de boeuf et épices.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

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:	115 g	106,5 - 123,5 g		
Longueur:	150 mm	145 - 155 mm		
Largeur:	60 mm	57 - 63 mm		
Forme:	Rectangulair			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Épicé	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; FARINE DE BLÉ; BEURRE(23%); Viande de boeuf(16%); AMIDON DE BLÉ; Amidon de pomme de terre; Sel; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Herbes et Épices (Livèche, Noix muscade, Poivre, Macis, Clou de girofle, Gingembre, Coriandre); Conservateur: Acétates de sodium; Stabilisant: Diphosphates, Polyphosphates; Légumes: Oignon; Sirop de glucose; Dextrose; Huiles végétales: Tournesol, Colza; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Amidon Modifié; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium. Épaississant: Carraghénanes;

Numéro d'article: 10155934

Mise à jour : 26.01.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.362 kJ	(328 kcal)
Matières grasses:	24,4 g	
dont acides gras saturés:	15,2 g	
Glucides:	19,9 g	
dont sucres:	0,6 g	
Protéines:	6,6 g	
Sel (Na x 2,5):	1,042 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	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	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	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 *	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: ŒUF, POISSON, SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE.

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 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	5 000				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:	/ 10 g	Absent				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article: 10155934	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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	7,590 kg	Poids brut:	8,208 kg
		Nombre de pièces:	66 Pce
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	OPP
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

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.