

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 24.11.2023

Mise à jour : 23.02.2023

Pastel Nata

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10248673
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	29491
Baker & Baker Global	10248673
Autres	
Code EAN	5413321294914
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâtisserie à base de pâte feuilletée, avec une garniture à la crème (63%), crue et surgelée
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pâtisserie surgelée à base de pâte feuilletée, placée dans une coupelle circulaire en aluminium. Garniture à base de sucre, de lait et d'œufs.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Surgelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Cuire congelé			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	0 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	16 - 20 min	Température: 230 - 240 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	65 g	60,5 - 69,5 g		
Hauteur:	32 mm	29 - 35 mm		
Diamètre:	72 mm	69 - 75 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Non rance	Odeur:	Pas d'odeurs étrangères, Typique
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Blanc, Orange

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

LAIT demi-écrémé; Farine de BLÉ; Eau; Sucre; Margarine (Huiles et matières grasses végétales (en proportion variable): Palme, Soja, Tournesol; Eau; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Dextrose; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel; Colorant: Caroténoïdes); Jaune d'ŒUF de poules élevées en plein air; Sirop de glucose-fructose; Amidon de maïs; Sel.
--

Numéro d'article: 10248673

Mise à jour : 23.02.2023

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.046 kJ (249 kcal)
Matières grasses:	10,7 g
dont acides gras saturés:	5,5 g
dont acides gras mono-insaturés:	3,7 g
dont acides gras poly-insaturés:	1,5 g
Glucides:	34,4 g
dont sucres:	20,3 g
Fibres alimentaires:	1,0 g
Protéines:	3,5 g
Sel (Na x 2,5):	0,5110 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	511,0 mg
Minéraux - Sodium:	204,0 mg
Eau:	49,7 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	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
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	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 PPM *	Non	Non
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.

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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non

Numéro d'article: 10248673	Mise à jour : 23.02.2023
-----------------------------------	---------------------------------

DURABILITÉ

Type: Huile de palme	Valeur: 100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement: Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831152		

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui	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	100 000				ISO 4833
Coliformes:	/ g					ISO 4832
E. coli:	/ 1 g					ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000				SYMPHONY Agar mthod BKR 23/11-12/18
Levures:	/ g	1 000				SYMPHONY Agar mthod BKR 23/11-12/18
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Compass Listeria AgarAFNOR (BKR23/05-12/07)

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de conservation	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10248673

Mise à jour : 23.02.2023

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	6,500 kg	Poids brut:	7,180 kg	Nombre de pièces:	100 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	10 Pce	UD par palette:	60 Pce
UD par couche:	6 Pce	Poids brut:	456,31 kg	Hauteur totale de palette:	175 cm
Poids net:	390 kg				
Emballage primaire					
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	32,1 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	376 mm				
Largeur:	275 mm				
Description:	Feuille	Matière:	HDPE		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1,88 g				
Couleur:	Bleu				
Longueur:	405 mm				
Largeur:	325 mm				
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	13,8 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	830 mm				
Hauteur:	580 mm				
Description:	Collerette	Matière:	Aluminium		
Quantité:	100,0000 PCE				
Poids:	1 g				
Couleur:	Métallique				
Hauteur:	20 mm				
Hauteur (extérieur):	20 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	0,9000 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	336 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	390 mm				
Largeur (extérieur):	322 mm				
Hauteur (extérieur):	159 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	110 mm				
Hauteur:	207 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,5000 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	1,02 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				

Numéro d'article: 10248673 Mise à jour : 23.02.2023

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

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 : 23.02.2023
Changement: