

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 10.11.2022

### GF321 Pain à la Cannelle 29511

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10246999</b>
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001469
Baker & Baker BENELUX BV	29511
Autres	
Code EAN	4065698001469
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte feuilletée à la cannelle, pré-poussée et surgelée
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pré-poussé, Surgelé

Morceau de pâte pré-poussée pour pâte feuilletée à la cannelle, surgelé.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Pièces		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	<b>Temps:</b>	20 min	<b>Température:</b> 25 °C
Cuisson (Four à convection):	<b>Temps:</b>	15 - 18 min	<b>Température:</b> 160 - 180 °C
Cuisson (Four à sole):	<b>Temps:</b>	15 - 18 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	115 g	105 - 125 g		
Hauteur:	20 mm	15 - 25 mm		
Longueur:	125 mm	120 - 130 mm		
Largeur:	80 mm	70 - 90 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Cannelle, Légèrement sucré	Odeur:	Cannelle
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Jaunâtre

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		40
Graisse de palme		20
Sucre		15
Eau		15
Huiles végétales		3
Colza		3
Palme		< 1
Levure		2
Cannelle		< 1
Sel		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithines	E 322	< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e	< 1
Farine de riz pré-gélatinisée		< 1
Dextrose		< 1
Farine de seigle		< 1
Stabilisant		< 1
Gomme de guar	E 412	< 1
Protéine de fève		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 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; Graisse de palme; Sucre; Eau; Huiles végétales: Colza, Palme; Levure; Cannelle (1%); Sel; Émulsifiant: Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Farine de riz pré-gélatinisée; Dextrose; Farine de SEIGLE; Stabilisant: Gomme de guar; Protéine de fève; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	1.675 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	23,7 g	
dont acides gras saturés:	11,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g	
Glucides:	41,9 g	
dont sucres:	15,8 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	4,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8251 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	824,0 mg
Minéraux - Sodium:	330,1 mg
Eau:	28,0 g

Numéro d'article: 10246999

Mise à jour : 10.11.2022

**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	Oui	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	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)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	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	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

**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

**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 #: O-22-24620

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

<b>Numéro d'article:</b> 10246999	<b>Mise à jour :</b> 10.11.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
<b>Moisissures:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Non détectable				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

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

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	180 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	-18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	1 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	< 25 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ambiante, Durée de conservation après cuisson, À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	< -18 °C

Numéro d'article: 10246999	Mise à jour : 10.11.2022
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>				
<b>Poids net:</b>	6,90 kg	<b>Poids brut:</b>	7,401 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 60 Pce
<b>Palette</b>				
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Couches:</b>	8 Pce	<b>UD par palette:</b> 64 Pce
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Poids brut:</b>	498,664 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b> 189,4 cm
<b>Poids net:</b>	441,60 kg			
<b>Emballage primaire</b>				
<b>Description:</b>	Flexible film, Tube	<b>Matière:</b>	HDPE	
<b>Quantité:</b>	0,1215 KG			
<b>Poids:</b>	27,6 g			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	600 mm			
<b>Remarques:</b>	2 PCE			
<b>Code</b>				
<b>Autres codes:</b>	Temps de production	<b>Date d'expiration:</b>	DD/MM/YY	<b>Code du lot:</b> Indice de fraîcheur
<b>Emballage secondaire</b>				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	446 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Longueur (extérieur):</b>	399 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	299 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	218 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	3,27 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	165 mm			
<b>Hauteur:</b>	220 mm			
<b>Code</b>				
<b>Autres codes:</b>	Temps de production	<b>Date d'expiration:</b>	DD/MM/YY	<b>Code du lot:</b> Indice de fraîcheur
<b>Emballage tertiaire</b>				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Carton	
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	280 g			
<b>Couleur:</b>	Gris			
<b>Longueur:</b>	1.000 mm			
<b>Largeur:</b>	700 mm			
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE	
<b>Quantité:</b>	0,1877 KG			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	2,6 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	210 mm			
<b>Hauteur:</b>	148,5 mm			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	0,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	3.766 g			
<b>Couleur:</b>	Marron			
<b>Longueur (intérieur):</b>	1.180 mm			
<b>Longueur (extérieur):</b>	1.200 mm			
<b>Largeur (intérieur):</b>	780 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	800 mm			
<b>Hauteur (intérieur):</b>	1.070 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	1.082 mm			

<b>Numéro d'article:</b>	10246999	<b>Mise à jour :</b>	10.11.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui	<b>Maille:</b>	3,0 mm
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		<b>Ø appareil de contrôle:</b>	5,0 mm
<b>Non ferreux:</b>		<b>Ø appareil de contrôle:</b>	5,0 mm
<b>Inoxidable:</b>		<b>Ø appareil de contrôle:</b>	5,0 mm
<b>Rayons-X:</b>	Non		

**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.

<b>Mise à jour :</b>	10.11.2022
<b>Changement:</b>	Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation après cuisson