

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.08.2024

GF338 Apfelschnecken gezuckert

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10250648
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698002770
Autres	
Code EAN	4065698002770
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâtisserie à pâte levée avec morceaux de pommes, sucrées, frite et surgelée
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Spirales de pate levée frites avec morceaux et de pommes, sucrées.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Application			
Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	Température: 20 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	120 g	115 - 135 g	Méthode interne	
Hauteur:	37 mm	32 - 42 mm	Méthode interne	
Diamètre:	110 mm	100 - 120 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Déguster la friture typique, Comme, Pomme	Odeur:	Odeur typique de friture, Comme, Pomme
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun doré
Remarques:	Aspect visuel: stries apparentes, pas de col distinctible.		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Morceaux de pomme (14%); Sucre; Huiles végétales: Tournesol, Colza; Levure; Amidon modifié; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Carbonates de potassium; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Dextrose; Sel; Sirop de glucose; Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Produits de lactosérum (LAIT); Stabilisant: Triphosphates, Gomme de guar; Protéine de lait (LAIT); Poudre de lait écrémé (LAIT); Gluten de blé (BLÉ); Correcteur d'acidité: Acide citrique; Farine de blé malté (BLÉ); Arôme; Colorant: Caroténoïdes, Riboflavines.
--

Numéro d'article: 10250648

Mise à jour : 26.08.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.128 kJ	(269 kcal)
Matières grasses:	8,6 g	
dont acides gras saturés:	1,3 g	
Glucides:	43 g	
dont sucres:	14 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	5,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8500 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	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
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	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
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	0 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: SÉSAME, SOJA, FRUITS À COQUE.

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.

DURABILITÉ

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

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui
Convient au régime vegan:	Non

Numéro d'article: 10250648 Mise à jour : 26.08.2024

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				XP V08-034
E. coli:	/ 1 g	10				DIN ISO 16649-2, internal method according to DIN EN ISO 16649-2,
Moisissures:	/ g	500				NF V08-059
Levures:	/ g	500				NF V08-059
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 16104-2

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5,4 kg	Poids brut:	6 kg
		Nombre de pièces:	45 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	MDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

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.