

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 07.10.2024

GF339 Quarkbällchen


CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10250764
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698002961
Autres	
Code EAN	4065698002961
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Beignet au fromage blanc, décoré de sucre (5%), surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT


Surgelé, Produits de boulangerie
Beignet au fromage blanc légèrement doré, de forme et de taille légèrement irrégulières, recouvert de grains de sucre cristallisé de taille différente, parsemés de manière irrégulière, env. 140 pièces.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Application			
Décongeler pendant env. 30 à 60 min. à température ambiante. Le temps et la température de cuisson sont précisés à titre indicatif et dépendent des conditions d'utilisation.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 - 60 min	Température: 20 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	28 g		Méthode interne	
Diamètre:	40 mm	30 - 50 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement comme le fromage blanc	Odeur:	Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme régulière	Couleur:	Brun clair
Décoration			
		Couleur:	Blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Huile de tournesol; Farine de blé (BLÉ); Quark écrémé (LAIT) (12,5%); Sucre; Farine de blé pré-gélatinisée (BLÉ); Poudre d'œuf entier (ŒUF); Graisse de palme; Amidon de blé (BLÉ); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Amidon modifié; Stabilisant: Gomme de guar; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters polyglycériques d'acides gras; Poudre de lait écrémé (LAIT); Sel; Arôme; Épaississant: Gomme Xanthane; Antiagglomérant: Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; Graisse de sal; Arôme naturel de vanille.
--

Numéro d'article: 10250764

Mise à jour : 07.10.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.199 kJ	(286 kcal)
Matières grasses:	18 g	
dont acides gras saturés:	3,0 g	
Glucides:	25 g	
dont sucres:	9,2 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	5,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,7000 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	Non	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	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	Non	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: SOJA, SÉSAME, 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: 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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10250764

Mise à jour : 07.10.2024

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	1 000				NF V08-059
Levures:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932, Internal methode according to NF EN ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1, internal methode according to NF EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Non détectable				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 161040-2

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:	3,9 kg	Poids brut:	4,164 kg
		Nombre de pièces:	140 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.