FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Pastel de nata

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10157082**
Société	**Code article**
Baker & Baker BENELUX BV	28692
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321286926
Autres	
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâte feuilletée garnie de crème (63%), crue et surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT

Surgelé, Viennoiserie

Tarte sucrée surgelée non cuite à base de pâte feuilletée, fourrée à la crème. Pâtisserie surgelée et crue.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Portugal

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:	**Temps:**	20 - 30 min		
Cuisson (Four à convection):	**Temps:**	10 - 12 min	**Température:**	230 - 240 °C
Remarques:	Cuire le produit dans un four à chaleur tournante préchauffé à 260 °C/280 °C entre 9 et 12 minutes.			
Cuisson (Four traditionnel):	**Temps:**	10 - 12 min	**Température:**	240 - 260 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	68 g	63,5 - 72,5 g		
Hauteur:	24 mm	22 - 26 mm		
Diamètre:	80 mm	75 - 85 mm		
Forme:	Rond, dans un moule d'aluminium.			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré, Oeufs, Crémeux	**Odeur:**	Odeur typique de pâtisserie, Sucré, Crème
Aspect visuel:	Congelé, Viennoiserie	**Couleur:**	Jaune, Brun clair
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Sucre; Eau; LAIT; Margarine (Matière grasse végétale: Palme; Huiles végétales: Tournesol, Colza, Coco; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Acide lactique, Acide citrique; Sel; Antioxydant: Alpha-tocophérol); JAUNE D'OEUF; BLANC D'ŒUF; POUDRE DE LAIT; Amidon de maïs; Sel; Épaississant: Gomme Xanthane.

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Pastel de nata

Numéro d'article:	10157082	Mise à jour :	01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.125 kJ	(268 kcal)
Matières grasses:	11,0 g	
dont acides gras saturés:	5,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,3 g	
Glucides:	38,0 g	
dont sucres:	24,0 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	4,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3600 g	

Par portion (68 G)		
Énergie:	791 kJ	(188 kcal)
Matières grasses:	8,2 g	
dont acides gras saturés:	3,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g	
Glucides:	25,8 g	
dont sucres:	18,4 g	
Fibres alimentaires:	0,6 g	
Protéines:	2,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3196 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	360,0 mg
Minéraux - Sodium:	144,0 mg
Eau:	44,0 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	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	Oui	Oui
Amande	Non	Non	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	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".

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Pastel de nata

Numéro d'article:	10157082	Mise à jour :	01.04.2021

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.
RSPO ID: 9-0757-14-000-00; RSPO #: SCS-RSPOSCC-000120

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Halal:	Oui - certifié	**Convient pour l'alimentation cœliaque:**	Non
Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	**Convient aux personnes intolérantes au lactose:**	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	**Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:**	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	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
Enterobacteriaceae:	**/ g**	1 000				ISO 7402
E. coli:	**/ g**	10				ISO 6391
Moisissures:	**/ g**	500				ISO 7954
Levures:	**/ g**	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	**/ g**	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	**/ g**	100				ISO 6888
Salmonella:	**/ 25 g**	Absent	0			ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	**/25 g**	Absent	0			ISO 11290-1
Clostridium perfingens:	**/ g**	10				ISO 7937

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., Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	22 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 - -15 °C
Remarques:	For a short period --15°C is tolerable.

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Pastel de nata

Numéro d'article:	10157082	Mise à jour :	01.04.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	5,44 kg	**Poids brut:**	5,950 kg	**Nombre de pièces:**	80 Pce

Palette

Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	6 Pce	**Couches:**	13 Pce	**UD par palette:**	78 Pce
Poids net:	424,32 kg	**Poids brut:**	488,596 kg	**Hauteur totale de palette:**	152,8 cm

Emballage primaire

Description:	Tasses pâtissier	**Matière:**	Aluminium
Nombre de pièces:	80 Pce		
Poids:	1 g		
Hauteur:	19 mm		
Diamètre du couvercle:	80 mm		
Diamètre du fond:	45,1 mm		
Description:	Seperateurs	**Matière:**	HDPE
Nombre de pièces:	2 Pce		
Dimensions:	430x350 mm		
Poids:	2 g		
Couleur:	Bleu		
Description:	Seperateurs	**Matière:**	Papier
Nombre de pièces:	2 Pce		
Dimensions:	408x326 mm		
Poids:	29,59 g		
Couleur:	Blanc		

Emballage secondaire

Description:	Boîte	**Matière:**	Carton
Dimensions:	419x337x106 mm		
Poids:	375 g		

Code

		Code du lot:	YWWDnn

Emballage tertiaire

Description:	Palette	**Matière:**	Bois
Dimensions:	1200x800x1528 mm		
Poids:	23.000 g		
Description:	Film	**Matière:**	Plastique
Dimensions:	500 mm		
Poids:	450 g		
Description:	Bords de coin	**Matière:**	Carton
Nombre de pièces:	8 Pce		
Dimensions:	800 mm		
Poids:	131 g		

Code

EAN:	Oui
Remarques:	EAN: 05413321286926

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent			Remarques
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		**Ø appareil de controle:**	2 mm	
Non ferreux:		**Ø appareil de controle:**	2 mm	
Inoxidable:		**Ø appareil de controle:**	2 mm	

Description processus

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Pastel de nata

Numéro d'article:	10157082	Mise à jour :	01.04.2021

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 :	01.04.2021
Changement:	Formulation, Information nutritionnelle