

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

23.05.2025

CLASSIC CINNAMON ROLL 30 PC

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10170606

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040006981

Baker & Baker BENELUX BV

00698

Baker & Baker FRANCE SARL

698

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501720

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141088

Baker & Baker Global

10170606

Autres

Code EAN

4017040006981

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pâtisserie en forme d'escargot à base de pâte levée avec cannelle, cuit et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Pâte roulée avec fourrage au beurre, sucre et à la cannelle entre les interstices, glaçage blanc.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

Condition physique:

Surgelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

60 min

Température:

< 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	100 g	95 - 110 g	Mesure	
Hauteur:	40 mm	34 - 45 mm	Mesure	
Diamètre:	95 mm	90 - 106 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Sucré, Cannelle, Levure

Odeur:

Sucré, Cannelle, Odeur de sucre, Levure

Aspect visuel:

Typique

Couleur:

Brillant, Vitré, Brun clair

Structure:

Fin, Pores irréguliers, Mou

Numéro d'article: 10170606

Mise à jour :

23.05.2025

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé (Blé)			40	
Eau			10	
Sucre			10	
Cassonade			9	
Beurre (Lait)			8	
Margarine			8	
	Graisse de palme			6
	Eau			1
	Émulsifiant			< 1
		Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
		Huile de palme		< 1
	Correcteur d'acidité			< 1
		Acide citrique	E 330	< 1
Glaçage			5	
	Sucre			3
	Graisses végétales			2
		Palme		1
		Coco		< 1
	Émulsifiant			< 1
		Lécithines	E 322	< 1
	Arôme (contient du lait)			< 1
	Sel			< 1
Œuf entier liquide (Œuf)			4	
Levure			2	
Poudre de lait entier (Lait)			2	
Cannelle			1	
Sel iodé			< 1	
	Sel			< 1
	Iodate de potassium			< 1
Amidon de blé (Blé)			< 1	
Gluten de blé (Blé)			< 1	
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant:		> 10 %: Arrondi à 5 % > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % < 1 %: < 1 %		
		(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Sucre; Cassonade; Beurre (LAIT); Margarine (Graisse de palme; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Huile de palme; Correcteur d'acidité: Acide citrique); Glaçage (Sucre; Graisses végétales: Palme, Coco; Émulsifiant: Lécithines; Arôme (contient du LAIT); Sel); Œuf entier liquide (ŒUF); Levure; Poudre de lait entier (LAIT); Cannelle (1%); Sel iodé (Sel; Iodate de potassium); Amidon de blé (BLÉ); Gluten de blé (BLÉ).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.732 kJ	(415 kcal)
Matières grasses:	18 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,2 g	
Glucides:	56 g	
dont sucres:	25 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	6,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,82 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,7 g
Sel (NaCl):	820,0 mg
Minéraux - Sodium:	328,00 mg
Eau:	21,4 g

Numéro d'article: 10170606

Mise à jour : 23.05.2025

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
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	Oui
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° 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, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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:	86,35 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org . RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080 Remarques: MB/CU-RSPO SCC-848080 RSPO member number 9-1569-16-000-00					
Type:	Huile de palme	Valeur:	5,46 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080					
Type:	Palmiste	Valeur:	8,19 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080					

Numéro d'article: 10170606

Mise à jour : 23.05.2025

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	5 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10				\$64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ 1 g	10				
Moisissures:	/ g	100				\$64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	100				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	10				Petrifilm, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Non				mini VIDAS
		délectable				
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Non				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02
		délectable				

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 ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C
Remarques:	-24 - -15°C For a short period --15°C is tolerable.

Numéro d'article: 10170606

Mise à jour :

23.05.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,00 kg	Poids brut:	3,396 kg	Nombre de pièces:	30 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	7 Pce	Couches:	12 Pce	UD par palette:	84 Pce
Poids net:	252 kg	Poids brut:	310,3 kg	Hauteur totale de palette:	170,40 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Nombre de pièces:	1 Pce				
Dimensions:	650 x 450 x 650 mm				
Poids:	11 g				
Couleur:	Bleu				
Description:	Tasses pâtissier	Matière:	Papier		
Nombre de pièces:	30 Pce				
Dimensions:	90 x 20 mm				
Poids:	1 g				
Couleur:	Marron				
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Nombre de pièces:	2 Pce				
Dimensions:	490 x 180 mm				
Poids:	25 g				
Couleur:	Blanc				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Nombre de pièces:	1 Pce				
Dimensions:	510 x 200 x 130 mm				
Poids:	305 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	510 mm				
Largeur (extérieur):	200 mm				
Hauteur (extérieur):	130 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800x144 mm				
Poids:	25.000 g				
Code					
Date de production:	Indice de fraîcheur	Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de palette, Numéro d'article, Nom d'article, Indice de fraîcheur

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Non	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,2 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,2 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 1,5 mm	
Rayons-X:	Oui		6,0 mm Glas

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.		

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 : 23.05.2025
Changement: Dimensions du produit, Information Microbiologique