

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du:	06.11.2026
Mise à jour :	05.02.2026

Tomato-Franz 29674

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10250899**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698003401
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501919
Baker & Baker BENELUX BV	29674

Autres

Code EAN	4065698003401
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâte pour viennoiserie danoise avec fourrage à la tomate (20%), précuite, surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Laminated dough, Congelé
Pâte fine à la levure précuite et étirée, farcie de tomates savoureuses et décorée de riz crispy aux herbes

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:	Temps: 20 min	Température: 25 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps: 18 min	Température: 170 - 180 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps: 18 min	Température: 180 - 190 °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

Cuit			
Goût:	Tomate, Épicé	Odeur:	Tomate, Épicé
		Couleur:	Brun doré
Fourrage/garniture			
Goût:	Légère note herbacé, Légèrement épicé, Tomate	Odeur:	Tomate, Épicé
		Couleur:	Rouge
Décoration			
Goût:	Riz, Herbes aromatiques (méditerranéennes)	Odeur:	Herbes aromatiques
		Couleur:	Blanc, Vert

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé (Blé)		35
Eau		33
Graisse de palme		12
Purée de tomate concentrée		5
Huiles végétales		3
	Colza	3
	Tournesol	< 1
Sucre		2
Poudre de tomate		2
Levure		2
Sirop de glucose		1
Riz soufflé		1
	Farine de riz extrudée et grillée	< 1
	Huile de tournesol	< 1
	Sel	< 1
	Herbes	< 1
	Son de maïs grillé et extrudé	< 1
	Poudre d'épinard	< 1
	Poudre d'oignon	< 1
	Farine de blé (Blé)	< 1
	Sirop de glucose	< 1
	Amidon modifié	< 1
	Arôme naturel	< 1
	Levure	< 1
Sel		< 1
Légumes		< 1
	Pomme de terre	
	Poudre d'oignon	
Émulsifiant		< 1
	Lécithines	E 322 < 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481 < 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471 < 1
	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e < 1
Amidon modifié de pomme de terre		< 1
Amidon de blé (Blé)		< 1
Dextrose		< 1
Herbes		< 1
Fibre de blé (Blé)		< 1
Épaississant		< 1
	Gomme Xanthane	E 415 < 1
	Gomme de guar	E 412 < 1
Farine de seigle (Seigle)		< 1
Concentré de betterave		< 1
Épices		< 1
Arôme naturel		< 1
Stabilisant		< 1
	Gomme de guar	E 412 < 1
Acidifiant		< 1
	Acide citrique	E 330 < 1
Farine de haricot		< 1
Enzymes		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique	E 300 < 1
Correcteur d'acidité		< 1
	Acide citrique	E 330 < 1

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Graisse de palme; Purée de tomate concentrée; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Sucre; Poudre de tomate; Levure; Sirop de glucose; Riz soufflé (Farine de riz extrudée et grillée; Huile de tournesol; Sel; Herbes; Son de maïs grillé et extrudé; Poudre d'épinard; Poudre d'oignon; Farine de blé (BLÉ); Sirop de glucose; Amidon modifié; Arôme naturel; Levure); Sel; Légumes (Pomme de terre; Poudre d'oignon); Émulsifiant: Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Amidon modifié de pomme de terre; Amidon de blé (BLÉ); Dextrose; Herbes; Fibre de blé (BLÉ); Épaississant: Gomme Xanthane, Gomme de guar; Farine de seigle (SEIGLE); Concentré de betterave; Épices; Arôme naturel; Stabilisant: Gomme de guar; Acidifiant: Acide citrique; Farine de haricot; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Correcteur d'acidité: Acide citrique.

Numéro d'article: 10250899

Mise à jour :

05.02.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.371 kJ	(328 kcal)
Matières grasses:	18 g	
dont acides gras saturés:	8,5 g	
Glucides:	36 g	
dont sucres:	4,6 g	
Fibres alimentaires:	2,6 g	
Protéines:	5,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Minéraux - Sodium:	477,20 mg
Eau:	38,1 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	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	Oui
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	Non
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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SOJA.

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.

Numéro d'article: 10250899	Mise à jour : 05.02.2026
-----------------------------------	---------------------------------

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.

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Moisissures:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ 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
Salmonella:	/ 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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	273 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:	Ambiante, Durée de conservation après cuisson, À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	25 °C

Numéro d'article: 10250899 Mise à jour : 05.02.2026

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	6,90 kg	Poids brut:	7,401 kg	Nombre de pièces:	60 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
Poids net:	441,600 kg	Poids brut:	498,664 kg	Hauteur totale de palette:	189,4 cm
Emballage primaire					
Description:	Flexible film, Tube	Matière:	LDPE		
Quantité:	1,2000 KG				
Poids:	55,26 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	600 mm				
Code					
Autres codes:	Temps de production	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	446 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur):	299 mm				
Hauteur (extérieur):	218 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	3,27 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,94 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	120 mm				
Code					
Autres codes:	Temps de production	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2111 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500,00 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique				
	Présent			Remarques
Tamis:	Oui	Maille:	3,0 mm	
Filtres:	Non			
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm	
Rayons-X:	Non			

Numéro d'article: 10250899 **Mise à jour :** 05.02.2026

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.		

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 : 05.02.2026
 Changement: Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle