

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 13.02.2026

La Rustica Pizza Salami

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10252588**

Société

Baker & Baker BENELUX BV 29639
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH 4065698004439

Autres

Code EAN 4065698004439
Code CN (EU) 1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pizza avec mozzarella, tomates et salami pepperoni, précuite et surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé
Pizza garnie de mozzarella, de tomates et de salami pepperoni, précuite et surgelée.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Italie

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Les produits ne sont pas destinés à être consommés crus et doivent être cuits avant consommation.
Le temps et la température sont à titre indicatif et dépend des conditions de fonctionnement.

Instructions de préparation

Cuisson (Four à convection):	Temps: 7 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps: 7 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Remarques:	Mettre au four préchauffé.	

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	150 g	137 - 163 g		
Hauteur:	30 mm	20 - 40 mm		
Diamètre:	140 mm	125 - 155 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Fromage, Tomate, Salami, Épicé, Herbes aromatiques	Odeur:	Fromage, Tomate, Salami, Herbes aromatiques
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Rouge, Doré
Structure:	Croustillant, Mou		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
farine de blé douce type 0 (Blé)		48
Eau		22
Mozzarella (Lait)		12
Lait		12
Sel		< 1
Présure		< 1
Purée de tomate		8
Pepperoni-salami		6
Viande de boeuf		2
Viande de porc		3
Sel		
Dextrose		
Arôme naturel		
Épices		
Chili		
Poivre blanc		
Anti-oxydant		
Ascorbate de sodium	E 301	
Extraits de romarin	E 392	
Conservateur		
Nitrite de sodium	E 250	
Sel		1
Huile d'olive extra vierge		1
Huile de tournesol		< 1
Levure		< 1
Farine de blé malté (Blé)		< 1
Dextrose		< 1
Origan		< 1
Chapelure		< 1
farine de blé douce type 0 (Blé)		
Levure		
Sel		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

farine de blé douce type 0 (BLÉ); Eau; Mozzarella (LAIT) (11,8%) (LAIT; Sel; Présure); Purée de tomate (7,8%); Pepperoni (5,9%) (Viande de boeuf; Viande de porc; Sel; Dextrose; Arôme naturel; Épices: Chili, Poivre blanc; Anti-oxydant: Ascorbate de sodium, Extraits de romarin; Conservateur: Nitrite de sodium); Sel; Huile d'olive extra vierge; Huile de tournesol; Levure; Farine de blé malté (BLÉ); Dextrose; Origan; Chapelure (farine de blé douce type 0 (BLÉ); Levure; Se I).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.105 kJ	(263 kcal)
Matières grasses:	8,1 g	
dont acides gras saturés:	3,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,0 g	
Glucides:	38 g	
dont sucres:	3,2 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	8,7 g	
Sel (Na x 2,5):	2,3 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
Minéraux - Sodium:	904,00 mg
Eau:	41,5 g

Numéro d'article: 10252588

Mise à jour :

13.02.2026

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	Non
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	Non	Non	Non
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	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	Oui	Oui
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	Oui	Oui
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: SOJA, MOUTARDE, LUPIN.			

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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

DURABILITÉ

Type:	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
--------------	--	----------------	---

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	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
E. coli:	/ 1 g	1 000	10			ISO 16649-2, ISO 16649-2:2010
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932, ISO 7932:2020
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-2, ISO 6888-2:2021/Amd 1:2023
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579, ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Non détectable				ISO 11290-1, ISO 11290-1:2017

Numéro d'article: 10252588 Mise à jour : 13.02.2026

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE
Conditions de stockage

 Date de durabilité minimale: 365 Jrs
 Conseil de stockage: Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)

 Durée de conservation: 0,45 Jrs
 Température de stockage: Ambiante: 15 - 25 °C

Conditions de transport

Température de transport: -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE
Unité de distribution

 Poids net: 3,900 kg Poids brut: 4,386 kg Nombre de pièces: 26 Pce
 Remarques: 26 pièces x 150g

Palette

 Type de palette: Palette 1200 x 800 mm
 UD par couche: 8 Pce Couches: 9 Pce UD par palette: 72 Pce
 Poids net: 280,80 kg Poids brut: 340,792 kg Hauteur totale de palette: 185,40 cm

Emballage primaire

 Description: Sac Matière: HDPE
 Dimensions: 430 x 570 mm
 Poids: 24 g
 Couleur: Bleu

 Code
 Nom: Oui Date d'expiration: JJ/MM/AAAA Code du lot: JJ/MM/AAAA
 EAN: Oui Code matière: Oui

Emballage secondaire

 Description: Boîte Matière: Ondulé
 Dimensions: 395 x 295 x 190 mm
 Poids: 462 g

 Code
 Nom: Oui Date d'expiration: JJ/MM/AAAA Code du lot: JJ/MM/AAAA
 EAN: Oui Code matière: Oui

Emballage tertiaire

 Description: Palette Matière: Bois
 Dimensions: 1200 x 800 x 144 mm
 Poids: 25 kg
 Couleur: Marron

 Code
 EAN: Oui

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP
Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent	Remarques
Détecteur de métal:	Oui	
Ferreux:	Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:	Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Inoxidable:	Ø appareil de contrôle: 3,5 mm	

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 : 13.02.2026
 Changement: