

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 02.10.2025

Pizzette a la tomate

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10252561**

Société

Baker & Baker BENELUX BV Code article 29637

Autres

Code EAN 5413321296376
Code CN (EU) 1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâte feuilletée avec concentré de tomates, surgelée.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	30 min	Température:	20 - 25 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	15 - 17 min	Température:	200 - 210 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	15 - 17 min	Température:	170 - 190 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	17 g	15 - 19 g		
Diamètre:	60 mm	57 - 63 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Typique, Pas d'arrière-goût
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Beige, Rouge

Numéro d'article: 10252561

Mise à jour : 02.10.2025

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé (Blé)		32
Tomate semi-concentré		22
Eau		21
Graisse de palme		18
Huile de colza		5
Sel iodé		< 1
Sel		< 1
Iodure de potassium		< 1
Sucre		< 1
Sel		< 1
Extrait de malt d'orge (Orge)		< 1
Émulsifiant		< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Lécithines	E 322	< 1
Farine de maïs		< 1
Origan		< 1
Arôme naturel		< 1
Pâte d'anchois (Poisson)		< 1
Anchois (Poisson)		
Sel		
Huile d'olive		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Tomate semi-concentré(22%); Eau; Graisse de palme; Huile de colza; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Sucre; Sel; Extrait de malt d'orge (ORGE); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Farine de maïs; Origan; Arôme naturel; Pâte d'anchois (POISSON) (Anchois (POISSON); Sel; Huile d'olive).

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.364 kJ	(328 kcal)
Matières grasses:	23 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,1 g	
Glucides:	25 g	
dont sucres:	2,2 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	3,9 g	
Sel (Na x 2,5):	1,1 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	1.139,6 mg
Minéraux - Sodium:	458,50 mg
Eau:	44,7 g

Numéro d'article: 10252561

Mise à jour :

02.10.2025

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	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
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	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	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
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, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE.

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.

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:	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	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article: 10252561 Mise à jour : 02.10.2025

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 cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	1,700 kg	Poids brut:	1,863 kg	Nombre de pièces:	100 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	16 Pce	Couches:	13 Pce	UD par palette:	208 Pce
Poids net:	353,60 kg	Poids brut:	414,54 kg	Hauteur totale de palette:	168,40 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Poids:	7,57 g				
Largeur:	320 mm				
Hauteur:	540 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Poids:	153 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	300 mm				
Largeur (extérieur):	200 mm				
Hauteur (extérieur):	110 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP		
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	90 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Poids:	296 g				
Surface:	0,86 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Poids:	2,5 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				

Numéro d'article: 10252561	Mise à jour : 02.10.2025
----------------------------	--------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille: 4 mm	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 :	02.10.2025
Changement:	