

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 05.05.2022

### BLACK LABEL CHOCOLATE ROLL


#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10151949</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24575
Baker & Baker Global	10151949
Autres	
Code EAN	5413321245756
Code ITF 14	05413321245756
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain au chocolat au beurre, cru et surgelé.
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit pour la boulangerie confiserie

Pain au chocolat au beurre, surgelé, prêt à cuire.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Espagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Congelé		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>	Décongélation: 20 min. à température ambiante; Fermentation: 90-120 min. à 30°C et 75% HR; Cuisson: 18 min. à 180-200°C dans un four à convection ou à 200-210°C dans un four traditionnel.
--------------------	---

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75,0 g	68,3 - 84,0 g		
Hauteur:	23 mm	18 - 29 mm		
Longueur:	91 mm	86 - 97 mm		
Largeur:	41 mm	35 - 46 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Pâte			
Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé, Rectangulaire	Couleur:	Jaune
Fourrage/garniture			
Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron, Brun clair, Comme chocolat

Numéro d'article: 10151949

Mise à jour : 05.05.2022

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de BLÉ; BEURRE (23%); Eau; Chocolat (13%) (Pâte de cacao; Sucre; Émulsifiant: Lécithine de SOJA); Sucre; Levure; Gluten de BLÉ; Sel; LACTOSÉRUM en poudre; Épaississant: Carraghénanes; Dextrose; Maltodextrine; Extrait de cerise acérola; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.603 kJ	(384 kcal)
Matières grasses:	23,0 g	
dont acides gras saturés:	15,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g	
Glucides:	35,4 g	
dont sucres:	12,0 g	
Fibres alimentaires:	2,7 g	
Protéines:	7,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8021 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	739,7 mg
Minéraux - Sodium:	320,8 mg
Eau:	29,6 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Oui	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	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	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	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	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
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 *	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 des traces de: SULFITE, POISSON, 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".

**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:	10151949	Mise à jour :	05.05.2022
-------------------	----------	---------------	------------

**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:
E. coli:	/ 1 g	100				Méthode interne
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Méthode interne
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Méthode interne
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10151949 Mise à jour : 05.05.2022

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	12,98 kg	Poids brut:	13,71 kg	Nombre de pièces:	173 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	792,76 kg	Hauteur totale de palette:	174 cm
Poids net:	726,88 kg				
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	17,80 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	760 mm				
Hauteur:	700 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	665,31 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	386 mm				
Largeur (extérieur):	286 mm				
Hauteur (extérieur):	228 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	22.616 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP		
Quantité:	93,9986 G				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	48 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	56,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	240 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,4502 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	272,53 g				
Surface:	0,70 m <sup>2</sup>				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
<b>Code</b>					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Oui
Autres codes:	Code-barres, SSCC			Code matière:	Oui

Numéro d'article:	10151949	Mise à jour :	05.05.2022
-------------------	----------	---------------	------------

**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: 4 mm	
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture		

**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 :	05.05.2022
Changement:	Déclaration des ingrédients