

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Roomboter reuze vulkoek

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10155933</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23280
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501356
Autres	
Code EAN	8712398032809
Code CN (EU)	1905313000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cookie avec remplissage de masse sucrée et beurre de crème, cru, surgelé
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Biscuit extra grand, fourré de pâte de pâtisserie, préparé de beurre fin.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Pays-Bas	Continent d'origine:	Europe
-----------------	----------	----------------------	--------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Decongelé à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	15 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	15 min	Température: 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	105 g	100 - 110 g		
Diamètre:	110 mm	106,7 - 113,3 mm		
Forme:				

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré, Beurre	Odeur:	Fortement aromatisé, Beurre
Aspect visuel:	Rond	Couleur:	Brun clair
Structure:	Solide		

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Pâté légumineuse		40
Sucre		
Fèves de soja		
Haricots Blancs		
Dextrose		
Amidon modifié de pomme de terre		
Huile de colza		
Épaississant		
	Carboxyméthylcellulose de sodium	E 466
	Pectines	E 440
Amandons		
Sel		
Arôme		
Fibre de citrus		
Arôme naturel		
Farine de blé		25
Beurre crème		10
Sucre		10
Eau		9
Sirop de sucre inverti		2
Œufs de poules élevées au sol		1
Amandes		< 1
Jaune d'œuf de poules élevées au sol		< 1
Sirop de glucose déshydraté		< 1
Sel		< 1
Poudre à Lever		< 1
	Carbonates de sodium	E 500
	Diphosphates	E 450
	Carbonates d'ammonium	E 503
Émulsifiant		< 1
	Lécithine de tournesol	E 322
Colorant		< 1
	Caramel ammoniacal	E 150c
	Caroténoïdes	E 160a
Sel iodé		< 1
	Sel	
	Iodate de potasse	
Cannelle		< 1
Arôme naturel de citron		< 1
Arôme naturel		< 1
Épaississant		< 1
	Gomme Xanthane	E 415
Conservateur		< 1
	Sorbate de potassium	E 202

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant:

> 10 %:	Arrondi à 5 %	(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %	(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
< 1 %:	< 1 %	

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Pâté légumineuse (39%) (Sucre; FÈVES DE SOJA; Haricots Blancs; Dextrose; Amidon modifié de pomme de terre; Huile de colza; Épaississant: Carboxyméthylcellulose de sodium, Pectines; Amandons; Sel; Arôme; Fibre de citrus; Arôme naturel); FARINE DE BLÉ; BEURRE CRÈME (11%); Sucre; Eau; Sirop de sucre inverti; ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL; AMANDES; JAUNE D'ŒUF DE POULES ÉLEVÉES AU SOL; Sirop de glucose déshydraté; Sel; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates, Carbonates d'ammonium; Émulsifiant: Lécithine de tournesol; Colorant: Caramel ammoniacal, Caroténoïdes; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); Cannelle; Arôme naturel de citron; Arôme naturel; Épaississant: Gomme Xanthane; Conservateur: Sorbate de potassium.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.502 kJ	(357 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	12,4 g	
dont acides gras saturés:	6,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
<b>Glucides:</b>	55,1 g	
dont sucres:	33,8 g	
dont amidon:	21,3 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	2,0 g	
<b>Protéines:</b>	5,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,4100 g	

Numéro d'article: 10155933

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,5 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,5 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	410,0 mg
Minéraux - Sodium:	164,0 mg
Eau:	21,0 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	Oui	Oui
Epeautre	Non	Oui	Oui
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	Non
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Non
Noix pécan	Non	Oui	Non
Noix du Brésil	Non	Oui	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	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	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: AUTRES FRUITS À COQUES.

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.

**DURABILITÉ**

Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

**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		

Numéro d'article: 10155933

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100 000				ISO 7402
E. coli:	/ g	100	10			ISO 6391
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 7954
Levures:	/ g	1 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	100	10			ISO 11290-1

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	4 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C
Remarques:	Supply temperature: <= -15°C.

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	4,725 kg	Poids brut:	5,0 kg	Nombre de pièces:	45 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	12 Pce	UD par palette:	120 Pce
UD par couche:	10 Pce	Poids brut:	625 kg	Hauteur totale de palette:	175 cm
Poids net:	567 kg				
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Dimensions:	420/140x550mm				
Poids:	10 g				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Dimensions:	395x223x128mm				
Poids:	227 g				
<b>Code</b>					
EAN:	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800x144				
Poids:	25.000 g				

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique				Remarques
	Présent			
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm	
Rayons-X:	Oui			

<b>Numéro d'article:</b> 10155933	<b>Mise à jour :</b> 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905313000	
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 :	01.04.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients