

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

22.04.2022

B&B Triple Choc Cookie Puck 80g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10187083
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892393
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89239
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040892393
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501221
Baker & Baker BENELUX BV	28831
Baker & Baker Global	10187083
Baker & Baker FRANCE SARL	89239
RU	89239K
Autres	
Code EAN	4017040892393
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Cookie au cacao avec éclats de chocolat blanc, noir et au lait, cru et surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru

Cookie cru pré-découpé au cacao avec éclats de chocolat blanc, noir et au lait, prêt à cuire.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Cuisson			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	20 min	
Remarques:	(Optionnel)		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	15 - 17 min	Température: 160 - 170 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	80 g	75 - 85 g		
Diamètre:	110 mm	100 - 120 mm	Cuit	

INFORMATION SENSORIELLE

Cuit			
Goût:	Sucré, Chocolat	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Brun foncé
Structure:	Ténace, Mou, Croustillant		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		20
Sucre		15
Morceaux de chocolat blanc Belge		15
Sucre		8
Beurre de cacao		3
Poudre de lait entier		3
Émulsifiant		< 1
Lécithine de soja	E 322	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
Morceaux de chocolat noir de la Belgique		7
Sucre		4
Pâte de cacao		3
Beurre de cacao		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithine de soja	E 322	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
Morceaux de chocolat au lait Belge		7
Sucre		4
Poudre de lait entier		1
Beurre de cacao		1
Pâte de cacao		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithine de soja	E 322	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
Graisse de palme		7
Beurre		6
Eau		5
Sirop de sucre inverti		5
Huile de colza		3
Cacao maigre en poudre		3
Farine de riz pré-gélatinisée		1
Poudre de lactosérum doux		< 1
Poudre à Lever		< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Glucono-delta-lactone	E 575	< 1
Sel		< 1
Mélasse		< 1
Arôme naturel		< 1

* 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

Farine de BLÉ; Sucre; Morceaux de chocolat blanc Belge (14%) (Sucre; Beurre de cacao*; Poudre de LAIT entier; Émulsifiant: Lécithine de SOJA; Arôme naturel de vanille); Morceaux de chocolat noir de la Belgique (7%) (Sucre; Pâte de cacao*; Beurre de cacao*; Émulsifiant: Lécithine de SOJA; Arôme naturel de vanille); Morceaux de chocolat au lait Belge (7%) (Sucre; Poudre de LAIT entier; Beurre de cacao*; Pâte de cacao*; Émulsifiant: Lécithine de SOJA; Arôme naturel de vanille); Graisse de palme; BEURRE; Eau; Sirop de sucre inverti; Huile de colza; Cacao maigre en poudre*; Farine de riz pré-gélatinisée; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Sel; Mélasse; Arôme naturel. *Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.935 kJ (462 kcal)
Matières grasses:	23,4 g
dont acides gras saturés:	12,1 g
dont acides gras mono-insaturés:	8,5 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,3 g
Glucides:	56,8 g
dont sucres:	39,3 g
Fibres alimentaires:	2,3 g
Protéines:	4,9 g
Sel (Na x 2,5):	0,6629 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	386,1 mg
Minéraux - Sodium:	265,2 mg
Eau:	10,8 g

Numéro d'article: 10187083

Mise à jour : 22.04.2022

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	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	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	Oui
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 des traces de: FRUITS À COQUE, ŒUF.

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:	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 #: CU-RSPO SCC-846038					
Type:	Cacao - UTZ	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
En achetant du cacao certifié UTZ, Nous encourageons la production durable de cacao. Les producteurs certifiés UTZ sont formés à de meilleures pratiques agricoles respectant l'Homme et l'environnement. www.utz.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972					

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		

Numéro d'article: 10187083 Mise à jour : 22.04.2022

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Moisissures:	/ g	10 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	540 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	18 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, À Protéger de la chaleur et du dessèchement.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10187083	Mise à jour : 22.04.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	7,680 kg	Poids brut:	7,924 kg
		Nombre de pièces:	96 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	12 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	645,120 kg	Poids brut:	694,578 kg
		UD par palette:	84 Pce
		Hauteur totale de palette:	187,9 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	10,54 g		
Couleur:	Bleu		
Largeur:	340 mm		
Hauteur:	610 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	222 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	294 mm		
Largeur (extérieur):	241 mm		
Hauteur (extérieur):	247 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	2,16 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	110 mm		
Hauteur:	200 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Protection de rive	Matière:	Carton
Quantité:	5,0000 PCE		
Poids:	405 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	35 mm		
Largeur:	35 mm		
Hauteur:	1,500 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Papier
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	2,000 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	780 mm		
Largeur:	1,180 mm		
Description:	Film étirable		
Quantité:	0,0000 PCE		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

Numéro d'article:	10187083	Mise à jour :	22.04.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

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 :	22.04.2022
Changement:	Déclaration des ingrédients