

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

05.05.2022

### B&B Tarte Mousse au Chocolat 12P

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10193237</b>
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015853
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501567
Baker & Baker BENELUX BV	60072
Baker & Baker Global	10193237
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040015853
Baker & Baker FRANCE SARL	15114
Autres	
Code EAN	4017040015853
Code ITF 14	04017040015853
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Gâteau sur un beignet au chocolat, garni de mousse au chocolat (48%), surgelé
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Surgelé, Produits de boulangerie

Gâteau sur un beignet au chocolat, garni de mousse au chocolat, décoré de la poudre de cacao

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Surgelé		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	12 h	Température: 4 - 7 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	1.600 g	1.576 - 1.624 g	Moyenne de 10 pièces	
Poids Par portion:	133 g	108 - 158 g		
Diamètre:	262 mm	259 - 265 mm	Méthode interne	

#### INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Cacao	Odeur:	Chocolaté
Aspect visuel:	Surface inégale, Rond	Couleur:	Brun foncé
Structure:	Mou, Crémeux		

Numéro d'article: 10193237

Mise à jour : 05.05.2022

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

CRÈME; Cassonade; FARINE DE BLÉ; Sucre; Eau; Cacao maigre en poudre (6,7%); Gouttes de chocolat (3,7%) (Pâte de cacao; Sucre; Beurre de cacao; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA); Huile de colza; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; POUDRE DE LAIT ENTIER; Amidon modifié; Poudre de cacao(0,7%); Graisse de coco; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Gélatine de boeuf; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Sirop de glucose; Épaississant: Carraghénanes; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, LÉCITHINE DE SOJA; Extrait végétal: Carotte, Carthame; AMIDON DE BLÉ; Acidifiant: Citrates de calcium; Sel; Arôme naturel.

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

Énergie:	1.454 kJ	(347 kcal)
Matières grasses:	16,5 g	
dont acides gras saturés:	8,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,3 g	
Glucides:	41,6 g	
dont sucres:	30,3 g	
Fibres alimentaires:	3,4 g	
Protéines:	6,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,429 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**
**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):	407,2 mg
Minéraux - Sodium:	171,6 mg
Eau:	28,7 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	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	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	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.

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".

Numéro d'article: 10193237

Mise à jour : 05.05.2022

**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):	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:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Moisissures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-3
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				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:	545 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10193237	Mise à jour : 05.05.2022
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	1,600 kg	Poids brut:	1,780 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	18 Pce
UD par couche:	12 Pce	Poids brut:	413,415 kg
Poids net:	345,60 kg	UD par palette:	216 Pce
		Hauteur totale de palette:	157,2 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	U-card	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, PE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	17,7 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	260 mm		
Largeur:	260 mm		
Hauteur:	15 mm		
-----			
Description:	.	Matière:	Carton
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	14,9 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	893 mm		
Largeur:	55 mm		
-----			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	137 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	270 mm		
Largeur (extérieur):	270 mm		
Hauteur (extérieur):	79 mm		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	5,23 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	170 mm		
Hauteur:	314 mm		
<b>Code</b>			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Couleur:	Transparent		
-----			
Description:	Protection de rive	Matière:	Carton
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	405 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	35 mm		
Largeur:	35 mm		
Hauteur:	1.500 mm		
-----			
Description:	Feuille	Matière:	Papier
Quantité:	7,0000 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 contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	

<b>Numéro d'article:</b>	10193237	<b>Mise à jour :</b>	05.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
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:	Information Sur L'Emballage