

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 16.02.2022

### B&B Tarte Profiteroles 12P SG

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10193239</b>
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015877
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501568
Baker & Baker BENELUX BV	60074
Baker & Baker Global	10193239
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040015877
Baker & Baker FRANCE SARL	60074
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1587
Autres	
Code EAN	4017040015877
Code ITF 14	04017040015877
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Cake aux profiteroles avec fourrage à la crème fouettée et cerise, aromatisé, glaçage au cacao et aux amande effilées, surgelé
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Tarte à base de pâte sablée avec une garniture aux cerises, petits choux à la crème fourrés, garniture à base de crème fouettée, enrobée d'un glaçage au chocolat et à base de matières grasses, décorée d'amandes pilées, surgelée

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Condition physique:</b>	Surgelé
<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	1.650 g	1.625 - 1.675 g	Moyenne de 10 pièces	
<b>Poids Par portion:</b>	138 g	108 - 168 g		
<b>Diamètre:</b>	253 mm	250 - 256 mm	Méthode interne	

#### INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
<b>Goût:</b>	Acide, Sucré, Crémeux, Chocolaté	<b>Odeur:</b>	Chocolaté
<b>Aspect visuel:</b>	Rond	<b>Couleur:</b>	Crème, Rouge vin, Jaune d'or, Brun foncé
<b>Structure:</b>	Mou, Crémeux		

Numéro d'article: 10193239

Mise à jour : 16.02.2022

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Sucre; Profiteroles (16%) (CRÈME; Eau; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR; Sucre; Amidon de maïs; Huiles végétales: Colza, Noix de coco, Tournesol; Amidon modifié de pomme de terre; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Stabilisant: Diphosphates, Carraghénanes, Carboxyméthylcellulose de sodium; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Sirop de glucose déshydraté; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Gélifiant: Acétate de calcium; Arôme naturel de vanille; Épaississant: Carraghénanes); CRÈME (13%); Cerise (12%); FARINE DE BLÉ; Eau; Matières grasses végétales: Palme, Coco; Cacao maigre en poudre (3,1%); Amidon modifié; Huile végétale: Colza; BEURRE; Sirop de glucose-fructose; AMANDES (0,7%); POUDRE DE LAIT ENTIER; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR; Glucose; Pomme; Sirop de glucose déshydraté; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Groseille; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Gélatine de boeuf; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Sel; Émulsifiant: Lécithine de tournesol, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras; LACTOSE; Sirop de glucose; AMIDON DE BLÉ; Pruneau; Poudre de cacao; Jus de sureau concentré; Épaississant: Gomme Xanthane, Carraghénanes; Arôme naturel; Framboise; PROTÉINE DE LAIT; Jus de citron concentré; Gélifiant: Pectines; FARINE DE SOJA; Acidifiant: Acide citrique; Extrait de carotte.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.266 kJ	(303 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	16,1 g	
dont acides gras saturés:	7,7 g	
<b>Glucides:</b>	35,3 g	
dont sucres:	23,2 g	
<b>Protéines:</b>	3,4 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,276 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	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	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: 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.

Numéro d'article: 10193239

Mise à jour : 16.02.2022

**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

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): 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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	545 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	1,650 kg	Poids brut:	1,852 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	12		
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Assiette à gâteau	Matière:	Carton		
Description:	.	Matière:	Carton		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		

**INFORMATION LÉGALE**

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.