

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

01.04.2021

Milka® Cookie Bulk x 64 sachets

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10232195
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023742
Baker & Baker FRANCE SARL	2374
Baker & Baker BENELUX BV	02374
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023742
Autres	
Code EAN	4017040023742
Code CN (EU)	1905319900

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cookie aux pépites de chocolat Milka®, surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Cookies cuits aux pépites de chocolat Milka®. Décongeler et servir.
64 sacs en papiers individuels inclus.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 - 90 min	Température: 18 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids Par portion:	72 g	68 - 76 g		
Diamètre:	105 mm	95 - 115 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Chocolat au lait	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Rond, Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Brun doré
Structure:	Mou, Ténace		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Pastilles de chocolat au lait (25%) (Sucre; POUDRE DE LAIT ENTIER; Pâte de cacao; Beurre de cacao; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Vanilline); Sucre; Graisse de palme; Huile de colza; Sirop de sucre inverti; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Sirop de glucose; Humectant: Glycérol; POUDRE D'OEUVE ENTIER; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; Sel; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.998 kJ	(477 kcal)
Matières grasses:	22,1 g	
dont acides gras saturés:	10,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,6 g	
Glucides:	63,7 g	
dont sucres:	39,7 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,404 g	
Par portion (72 G)		
Énergie:	1.439 kJ	(343 kcal)
Matières grasses:	15,9 g	
dont acides gras saturés:	7,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,9 g	
Glucides:	45,9 g	
dont sucres:	28,5 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	3,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,291 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	204,4 mg
Minéraux - Sodium:	161,6 mg
Eau:	5,9 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	24 %
Matières grasses:	32 %
Acides gras saturés:	50 %
Glucides:	25 %
Sucres:	44 %
Protéines:	11 %
Sel:	7 %
Par portion (72 G)	ADULTES
Énergie:	17 %
Matières grasses:	23 %
Acides gras saturés:	36 %
Glucides:	18 %
Sucres:	32 %
Protéines:	8 %
Sel:	5 %

Numéro d'article: 10232195

Mise à jour : 01.04.2021

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	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	2 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".

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):	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		

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:	/ 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 10198-1
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:	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

Numéro d'article:	10232195	Mise à jour :	01.04.2021
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 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:	3 Jrs
Conseil de stockage:	Ambiante, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,608 kg	Poids brut:	4,984 kg
		Nombre de pièces:	64 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	6 Pce	Couches:	13 Pce
Poids net:	359,424 kg	Poids brut:	409,589 kg
		UD par palette:	78 Pce
		Hauteur totale de palette:	185,3 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	MDPE
Dimensions:	435 x 765 x 700 mm		
Poids:	20,35 g		
Emballage secondaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier
Nombre de pièces:	64 Pce		
Dimensions:	110 x 25 x 90 mm		
Poids:	2 g		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Dimensions:	481 x 251 x 131 mm		
Poids:	228 g		
Description:	Bandes	Matière:	PVC
Poids:	4 g		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Poids:	2 g		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 150 mm		
Poids:	25.000 g		
Description:	Feuille extensible	Matière:	LLDPE
Poids:	1.200 g		
Description:	Bords de coin	Matière:	Carton
Poids:	800 g		
Description:	Couche	Matière:	Carton
Poids:	2.000 g		

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

Numéro d'article:	10232195	Mise à jour :	01.04.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905319900	
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:	Formulation