

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

06.01.2022

B&B BL Raspberry White Choc Cookie Puck 80g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10246518
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001117
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	111
Baker & Baker BENELUX BV	29443
Baker & Baker FRANCE SARL	29443
Autres	
Code EAN	4065698001117
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cookie prêt à cuire, avec des inclusions de chocolat blanc et de framboises déshydratées, surgelé
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Le temps et la température sont à titre indicatif et dépend des conditions de fonctionnement. Cuire congelé			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	20 min	
Remarques:	(Optionnel)		
Cuisson (Four à sole):	Temps:	13 - 15 min	Température: 175 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	11 - 13 min	Température: 165 °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:	Cuit à basse température, Framboise, Chocolat	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Pièces	Couleur:	Brun doré
Structure:	Mou, Ténace, Croustillant		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Chocolat blanc belge		30
Sucre		15
Beurre de cacao		6
Poudre de lait entier		6
Émulsifiant		< 1
Lécithine de soja	E 322	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
Farine de blé		30
Sucre		15
Graisse de palme		8
Eau		6
Huile de colza		4
Beurre		4
Poudre de lactosérum doux		3
Sirop de sucre inverti		2
Framboise déshydratée		1
Farine de riz pré-gélatinisée		< 1
Humectant		< 1
Glycérol	E 422	< 1
Poudre à Lever		< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Glucono-delta-lactone	E 575	< 1
Sel		< 1
Mélasse		< 1
Arôme naturel		< 1
*Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.		
* 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

Chocolat blanc belge (28%) (Sucre; Beurre de cacao*; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); FARINE DE BLÉ; Sucre; Graisse de palme; Eau; Huile de colza; BEURRE; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Sirop de sucre inverti; Framboise déshydratée (1,2%); Farine de riz pré-gélatinisée; Humectant: Glycérol; 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:	1.949 kJ	(466 kcal)
Matières grasses:	23,5 g	
dont acides gras saturés:	11,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,4 g	
Glucides:	57,7 g	
dont sucres:	36,2 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,5402 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:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	335,2 mg
Minéraux - Sodium:	216,1 mg
Eau:	11,2 g

Numéro d'article: 10246518

Mise à jour : 06.01.2022

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	1 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

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: 10246518

Mise à jour : 06.01.2022

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	4,8 kg	Poids brut:	5,237 kg	Nombre de pièces: 60 Pce
Palette				
Type de palette:	Euro palette en bois			
UD par couche:	12 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette: 120 Pce
Poids net:	576 kg	Poids brut:	653,44 kg	Hauteur totale de palette: 179 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:	420 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	294 mm			
Largeur (extérieur):	244 mm			
Hauteur (extérieur):	164 mm			
Description:	Étiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	2,16 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	110 mm			
Hauteur:	200 mm			
Description:	Étiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	0,0000 PCE			
Poids:	2,70 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	148 mm			
Hauteur:	210 mm			
Emballage tertiaire				
Description:	Feuille	Matière:	Papier	
Quantité:	5,0000 PCE			
Poids:	2.000 g			
Couleur:	Gris			
Longueur:	780 mm			
Largeur:	1.180 mm			

Numéro d'article:	10246518	Mise à jour :	06.01.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

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	

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 :	06.01.2022
Changement:	Formulation