

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 10.08.2023

## B&B Marble Loaf Cake

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10249103</b>
Société	
Baker & Baker Global	10249103
Baker & Baker BENELUX BV	29541
Baker & Baker FRANCE SARL	29541
Autres	
Code EAN	8436542128544
Code CN (EU)	1905907000

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cake marbré avec morceaux de chocolat et de chocolat noir, cuit et surgelé.
--	---

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs ( Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
-----------------	----------

### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	70 min	Température: 20 - 23 °C

### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	70,5 - 79,5 g		
Hauteur:	80 mm	70 - 90 mm		
Largeur:	20 mm	17 - 23 mm		

### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Vanille	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair, Marron

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Huile de colza; Sucre; Eau; Poudre d'ŒUF entier; BEURRE; Morceaux de chocolat (2,9%) (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Poudre de LAIT écrémé; Farine de maïs; Cacao maigre en poudre; Gouttes de chocolat (1,5%) (Pâte de cacao; Sucre; Beurre de cacao; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Humectant: Glycérol; Protéine de LAIT; Sel; Antiagglomérant: Carbonate de calcium; Arôme naturel de vanille.

Numéro d'article: 10249103

Mise à jour : 10.08.2023

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.984 kJ	(476 kcal)
Matières grasses:	28,8 g	
dont acides gras saturés:	5,2 g	
Glucides:	46,3 g	
dont sucres:	25,2 g	
Protéines:	6,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8598 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	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
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	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	2 PPM *	Non	Oui
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, SÉSAME.

**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: Pas d'huile de palme et de palmiste      Valeur:      Modèle chaîne d'approvisionnement:

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui  
Convient au régime vegan: Non

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				PAM 16

Numéro d'article: 10249103

Mise à jour : 10.08.2023

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 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:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Emballé
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	2 - 8 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>				
Poids net:	1,875 kg	Poids brut:	2,047 kg	Nombre de pièces: 25 Pce
<b>Emballage primaire</b>				
Description:	Sac	Matière:	HDPE	
<b>Emballage secondaire</b>				
Description:	Ruban adhésif			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Description:	Étiquette	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.