

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 01.04.2025

Mise à jour : 07.06.2023

B&B Cookie Chocolat Lait cru 50g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10241749
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040030450
Baker & Baker BENELUX BV	03045
Baker & Baker FRANCE SARL	3045
Baker & Baker Global	10241749
Autres	
Code EAN	4017040030450
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cookie avec des morceaux de chocolat au lait, cru et surgelé.
-----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru

Cookie prêt à cuire et pré-découpé avec éclats de chocolat au lait, cru et surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Cuire congelé			
Le temps et la température sont à titre indicatif et dépend des conditions de fonctionnement.			
Instructions de préparation			
Cuisson (Four à convection):	Temps:	11 - 13 min	Température: 160 - 170 °C
Cuisson (Four à sole):	Temps:	13 - 15 min	Température: 170 - 180 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	50 g	45 - 55 g	Cru	
Diamètre:	90 mm	85 - 95 mm	Cuit	

INFORMATION SENSORIELLE

Cuit			
Goût:	Sucré, Goût beurre, Chocolat au lait	Odeur:	Frais, Cuit
Aspect visuel:	Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Brun-doré avec de légères nuances
Structure:	Mou, Ténace, Humide		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		30
Morceaux de chocolat au lait		20
Sucre		10
Poudre de lait entier		4
Beurre de cacao		3
Pâte de cacao		2
Émulsifiant		< 1
Lécithines (soja)	E 322	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
Sucre		15
Graisse de palme		10
Eau		6
Huile de colza		5
Lactosérum en poudre, doux (Lait)		3
Sirop de sucre inverti		3
Beurre		3
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

* 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

Farine de BLÉ; Morceaux de chocolat de lait (19%) (Sucre; Poudre de LAIT entier; Beurre de cacao; Pâte de cacao; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Sucre; Graisse de palme; Eau; Huile de colza; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sirop de sucre inverti; BEURRE; Farine de riz pré-gélatinisée; Humectant: Glycérol; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Sel; Mélasse; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.917 kJ	(458 kcal)
Matières grasses:	23,2 g	
dont acides gras saturés:	10,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	56,7 g	
dont sucres:	32,7 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	5,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8258 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	579,7 mg
Minéraux - Sodium:	330,3 mg
Eau:	12,2 g

Numéro d'article: 10241749

Mise à jour : 07.06.2023

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	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, 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: 10241749 Mise à jour : 07.06.2023

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				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

Numéro d'article: 10241749	Mise à jour : 07.06.2023
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,500 kg	Poids brut:	4,709 kg
Palette		Nombre de pièces: 90 Pce	
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm		
UD par couche:	12 Pce	Couches:	10 Pce
Poids net:	540 kg	Poids brut:	594,024 kg
		UD par palette:	120 Pce
		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:	190 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	294 mm		
Largeur (extérieur):	244 mm		
Hauteur (extérieur):	164 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	2,16 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	110 mm		
Hauteur:	200 mm		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Feuille	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	2,000 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	780 mm		
Largeur:	1.180 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE
Quantité:	0,0000 PCE		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	2,70 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	148 mm		
Hauteur:	210 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	

Numéro d'article: 10241749

Mise à jour : 07.06.2023

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 : 07.06.2023
Changement: Information Sur L'Emballage