

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 30.11.2021

B&B Flapjack Bar

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10186379 |
| Société | Code article |
| Baker & Baker Global | 10186379 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 29258 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 19202 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 5014951900710 |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141138 |
| Baker & Baker ITALIA S.R.L. | 90071 |
| Autres | |
| Code EAN | 5014951900710 |
| Code CN (EU) | 19041090007012 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|--|------------------------------|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Barres à l'avoine, surgelées |
|--|------------------------------|

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Congelé

Barres à l'avoine. Décongeler et servir.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | | | |
|---------------------|-----------------|----------------------|--------|
| Pays d'origine: | Grande-Bretagne | Continent d'origine: | Europe |
| Condition physique: | Congelé | | |

CONSIGNES D'UTILISATION

| Application | | | |
|-----------------------------|--------|--------------|--------------------|
| Décongeler et servir | | | |
| Instructions de préparation | | | |
| Décongélation: | Temps: | 60 - 120 min | Température: 20 °C |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|--------------------|-------|------------|---------|----------|
| Poids Par portion: | 90 g | | | |
| Poids Plateau: | 900 g | | | |
| Longueur: | 49 mm | 46 - 52 mm | | |
| Largeur: | 84 mm | 81 - 87 mm | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|----------------|---------------|----------|--------------------|
| Goût: | Avoine | Odeur: | Sans odeur, neutre |
| Aspect visuel: | Rectangulaire | Couleur: | Doré |
| Structure: | Ténace | | |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

AVOINE (46%); Sirop de sucre partiellement inverti; Margarine (Matières grasses végétales: Palme, Coco; Huile de colza; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Arôme); LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ ÉCRÉMÉ (LAIT ÉCRÉMÉ; Sucre); Cassonade.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

| | | |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.821 kJ | (434 kcal) |
| Matières grasses: | 18,7 g | |
| dont acides gras saturés: | 6,9 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 7,5 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 3,0 g | |
| Glucides: | 57,7 g | |
| dont sucres: | 31,3 g | |
| Fibres alimentaires: | 4,4 g | |
| Protéines: | 6,6 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,2504 g | |

Par portion (90 G)

| | | |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.639 kJ | (391 kcal) |
| Matières grasses: | 16,9 g | |
| dont acides gras saturés: | 6,2 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 6,8 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 2,7 g | |
| Glucides: | 52,0 g | |
| dont sucres: | 28,1 g | |
| Fibres alimentaires: | 3,9 g | |
| Protéines: | 5,9 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,2253 g | |

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

| | |
|--|----------|
| Matières grasses dont acides gras trans: | 0,1 g |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale: | 0,0 g |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,1 g |
| Sel (NaCl): | 249,6 mg |
| Minéraux - Sodium: | 100,1 mg |
| Eau: | 10,7 g |

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

| | ADULTES |
|----------------------|----------------|
| Énergie: | 22 % |
| Matières grasses: | 27 % |
| Acides gras saturés: | 34 % |
| Glucides: | 22 % |
| Sucres: | 35 % |
| Protéines: | 13 % |
| Sel: | 4 % |

Par portion (90 G)

| | ADULTES |
|----------------------|----------------|
| Énergie: | 20 % |
| Matières grasses: | 24 % |
| Acides gras saturés: | 31 % |
| Glucides: | 20 % |
| Sucres: | 31 % |
| Protéines: | 12 % |
| Sel: | 4 % |

Numéro d'article: 10186379

Mise à jour : 30.11.2021

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 | Non | Oui | Oui |
| Seigle | Non | Non | Non |
| Orge | Non | Oui | Oui |
| Avoine | Oui | 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 | Non | 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 | Non | Non |
| Noix de cajou | Non | Non | Non |
| Noix pécan | Non | Oui | Oui |
| Noix du Brésil | Non | Non | Non |
| Pistaches | Non | Non | Non |
| Noix macadamia/du Queensland | Non | Non | Non |
| 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 * | Oui | 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.

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-816623

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 | | |

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|----------------------------|--------|----------------|---|---|--------|-------------------------|
| Quantité totale de germes: | / g | 1 000 | | | | UKAS Méthode accréditée |
| E. coli: | / 1 g | 10 | | | | UKAS Méthode accréditée |
| Moisissures: | / g | 100 | | | | UKAS Méthode accréditée |
| Levures: | / g | 100 | | | | UKAS Méthode accréditée |
| Staphylococcus aureus: | / g | 20 | | | | UKAS Méthode accréditée |
| Salmonella: | / 25 g | Non détectable | | | | UKAS Méthode accréditée |

| | | | |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| Numéro d'article: | 10186379 | Mise à jour : | 30.11.2021 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

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, Dégel bien avant de servir, Ne pas recongeler un produit décongelé. |
| Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.) | |
| Durée de conservation: | 7 Jrs |
| Température de stockage: | 20 °C |
| Conseil de stockage: | Ne pas recongeler un produit décongelé., Ambiante |
| Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.) | |
| Durée de conservation: | 7 Jrs |
| Température de stockage: | 4 - 7 °C |
| Conseil de stockage: | Ne pas recongeler un produit décongelé., Réfrigéré |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | < -18 °C |

Numéro d'article: 10186379

Mise à jour : 30.11.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | | | |
|------------------------------|---------------------|---------------------------|---|-----------------------------------|---------------|
| Poids net: | 1,800 kg | Poids brut: | 1,995 kg | Nombre de pièces: | 20 Pce |
| Palette | | | | | |
| Type de palette: | Palette 1000 X 1200 | | | | |
| UD par couche: | 9 Pce | Couches: | 15 Pce | UD par palette: | 135 Pce |
| Poids net: | 243 kg | Poids brut: | 295 kg | Hauteur totale de palette: | 92,5 cm |
| Emballage primaire | | | | | |
| Description: | Feuille | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 0,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 16,2 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Longueur: | 495 mm | | | | |
| Largeur: | 800 mm | | | | |
| Description: | U-card | Matière: | Carton pour boîtes pliantes | | |
| Quantité: | 2,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 15,50 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Longueur: | 180 mm | | | | |
| Largeur: | 275 mm | | | | |
| Hauteur: | 25 mm | | | | |
| Description: | Film | Matière: | OPP | | |
| Quantité: | 0,0240 KG | | | | |
| Couleur: | Transparent | | | | |
| Largeur: | 460 mm | | | | |
| Description: | Sac | Matière: | MDPE | | |
| Quantité: | 0,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 51,58 g | | | | |
| Couleur: | Rouge | | | | |
| Largeur: | 640 mm | | | | |
| Hauteur: | 850 mm | | | | |
| Code | | | | | |
| | | Code du lot: | DD/MMM/YY SN (Day/Month/Year Shift code) | | |
| Emballage secondaire | | | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 151,62 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Longueur (extérieur): | 391 mm | | | | |
| Largeur (extérieur): | 295 mm | | | | |
| Hauteur (extérieur): | 51 mm | | | | |
| Description: | Étiquette | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 1,2495 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Largeur: | 85 mm | | | | |
| Hauteur: | 150 mm | | | | |
| Description: | Étiquette | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 0,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 3,0769 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Largeur: | 148 mm | | | | |
| Hauteur: | 210 mm | | | | |
| Code | | | | | |
| Date de production: | Numéro de lot | Date d'expiration: | Oui | Code du lot: | Numéro de lot |
| Nom: | Oui | Fournisseur: | Oui | Code matière: | Oui |
| EAN: | Oui | | | | |
| Emballage tertiaire | | | | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LLDPE | | |
| Quantité: | 0,1998 KG | | | | |
| Largeur: | 400 mm | | | | |

Numéro d'article: 10186379

Mise à jour : 30.11.2021

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

| | Présent | | Remarques |
|---------------------------------|---------|--|-----------|
| Détecteur de métal: Ferreux: | Oui | Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: | |
| Non ferreux: | | | |
| Inoxidable: | | | |

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

| Type | Nombre | Remarques |
|--|----------------|-----------|
| Code CN (EU) | 19041090007012 | |
| 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 : | 30.11.2021 |
| Changeement: | Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières), Information Sur L'Emballage |