

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 14.02.2022

Milka® Cake 240g

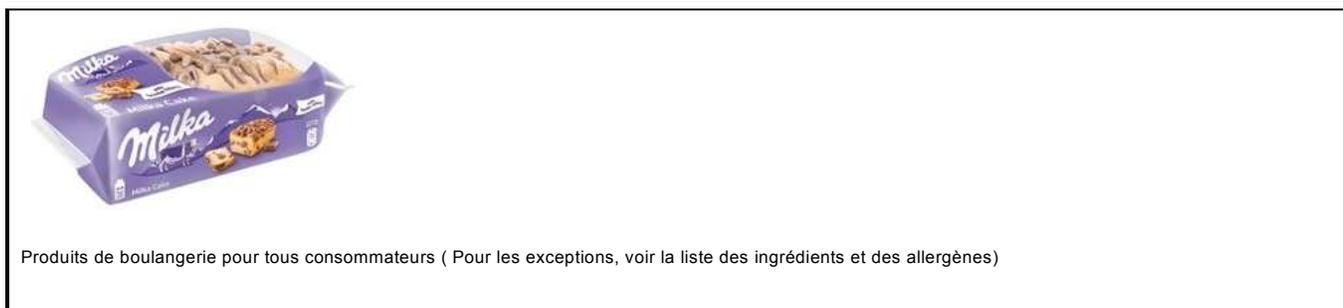
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10246323
Société	Code article
Baker & Baker Global	10246323
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542127899
Baker & Baker FRANCE SARL	29477
Baker & Baker BENELUX BV	29477
Autres	
Code EAN	8436542127899
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cake avec chocolat au lait (8,9%), pépites de chocolat au lait (7,2%), fourrage au lait et au cacao, cuit, surgelé.
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	180 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	240 g	231 - 249 g		
Hauteur:	65 mm	50 - 80 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Chocolat, Sucré	Odeur:	Chocolat, Cuit
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun doré

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Eau		20
Farine de blé		20
Sucre		20
Huile de colza		15
Fourrage au cacao et au lait		6
Sucre		3
Huiles végétales		1
Tournesol		< 1
Colza		< 1
(en proportion variable)		
Poudre de lait écrémé		1
Matière grasse laitière anhydre		< 1
Pâte de cacao		< 1
Cacao maigre en poudre		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithine de soja	E 322	< 1
Beurre de cacao		2
Pâte de cacao		2
Amidon de blé		2
Lactosérum en poudre, doux		2
Poudre à Lever		1
Diphosphates	E 450	< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Phosphates de calcium	E 341	< 1
Glucono-delta-lactone	E 575	< 1
Poudre de lait écrémé		1
Poudre de lait entier		1
Poudre d'œuf entier		< 1
Amidon Modifié		< 1
Farine de riz pré-gélatinisée		< 1
Protéine de lait		< 1
Beurre clarifié		< 1
Stabilisant		< 1
Glycérol	E 422	< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithine de soja	E 322	< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Lactosérum en poudre		< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
Pâte de noisette		< 1
Conservateur		< 1
Sorbate de potassium	E 202	< 1
Sel		< 1
Vanilline		< 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

Eau; FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; FOURRAGE AU CACAO ET AU LAIT(6,1%) (Sucre; Huiles végétales: Tournesol, Colza (en proportion variable); POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Pâte de cacao; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA); Beurre de cacao; Pâte de cacao; AMIDON DE BLÉ; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE D'OEUF ENTIER; Amidon Modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; BEURRE CLARIFIÉ; Stabilisant: Glycérol; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Arôme naturel de vanille; PÂTE DE NOISETTE; Conservateur: Sorbate de potassium; Sel; Vanilline.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.697 kJ	(406 kcal)
Matières grasses:	23,5 g	
dont acides gras saturés:	4,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	6,0 g	
Glucides:	43,2 g	
dont sucres:	25,5 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,617 g	
Par portion (40 G)		
Énergie:	679 kJ	(163 kcal)
Matières grasses:	9,4 g	
dont acides gras saturés:	1,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,4 g	
Glucides:	17,3 g	
dont sucres:	10,2 g	
Fibres alimentaires:	0,4 g	
Protéines:	2,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,247 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 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):	169,9 mg
Minéraux - Sodium:	246,9 mg
Eau:	24,9 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	20 %
Matières grasses:	34 %
Acides gras saturés:	24 %
Glucides:	17 %
Sucres:	28 %
Protéines:	10 %
Sel:	10 %
Par portion (40 G)	ADULTES
Énergie:	8 %
Matières grasses:	13 %
Acides gras saturés:	10 %
Glucides:	7 %
Sucres:	11 %
Protéines:	4 %
Sel:	4 %

Numéro d'article: 10246323

Mise à jour : 14.02.2022

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	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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	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	1 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: AUTRES FRUITS À COQUES, 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.

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:
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

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:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	7 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10246323

Mise à jour : 14.02.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,880 kg	Poids brut:	3,276 kg	Nombre de pièces:	12 Pce
Palette					
Type de palette:	Euro palette en bois				
UD par couche:	6 Pce	Couches:	17 Pce	UD par palette:	102 Pce
Poids net:	293,76 kg	Poids brut:	359,96 kg	Hauteur totale de palette:	179,30 cm
Emballage primaire					
Description:	Moule de cuisson	Matière:	Carton		
Quantité:	12,0000 PCE				
Poids:	7,7 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	115 mm				
Largeur:	65 mm				
Hauteur:	50 mm				
Description:	Film	Matière:	BOPP		
Quantité:	0,0240 KG				
Poids:	9,0 g				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	230 mm				
Largeur:	320 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	2,0600 G				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	284,82 g				
Longueur (extérieur):	592 mm				
Largeur (extérieur):	253 mm				
Hauteur (extérieur):	97 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	PE		
Quantité:	0,0000 PCE				
Largeur:	500 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	PE		
Quantité:	0,5610 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non	Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC				

Numéro d'article: 10246323	Mise à jour : 14.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
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 : 14.02.2022
Changement: