

FICHE TECHNIQUE			
www.bakerandbaker.eu		Specification valid for products with best before date from:	01.04.2025
		Mise à jour :	07.06.2023
B&B Cookie Cacao Chocolat noir cru 50g			

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10241745
Société	Code article
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501220
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040030436
Baker & Baker Global	10241745
Baker & Baker BENELUX BV	03043
Baker & Baker FRANCE SARL	3043
Autres	
Code EAN	4017040030436
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru

Cookie au cacao prêt à cuire et pré-découpé avec éclats de chocolat, 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 pâte:	50 g	45 - 50 g	Cru	
Diamètre:	90 mm	85 - 95 mm	Cuit	

INFORMATION SENSORIELLE

Cuit			
Goût:	Chocolat, Sucré, Goût beurre	Odeur:	Frais, Cuit
Aspect visuel:	Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Brun foncé
Structure:	Mou, Ténace, Humide		

Numéro d'article: 10241745

Mise à jour : 07.06.2023

FORMULATION

Ingrédient			Numéro E	%*		
Farine de blé				25		
Sucre				20		
Morceaux de chocolat noir				20		
	Pâte de cacao				9	
	Sucre				9	
	Beurre de cacao				< 1	
	Cacao maigre en poudre				< 1	
	Émulsifiant				< 1	
		Lécithines (soja)	E 322			< 1
Graisse de palme				9		
Eau				8		
Huile de colza				8		
Sirop de sucre inverti				5		
Cacao maigre en poudre				3		
Farine de riz pré-gélatinisée				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; Sucre; Morceaux de chocolat noir (19%) (Pâte de cacao; Sucre; Beurre de cacao; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)); Graisse de palme; Eau; Huile de colza; Sirop de sucre inverti; Cacao maigre en poudre (3,4%); Farine de riz pré-gélatinisée; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Sel; Mélasse; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.865 kJ	(446 kcal)
Matières grasses:	22,7 g	
dont acides gras saturés:	9,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,3 g	
Glucides:	53,6 g	
dont sucres:	33,9 g	
Fibres alimentaires:	3,9 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6549 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	379,5 mg
Minéraux - Sodium:	262,0 mg
Eau:	13,0 g

Numéro d'article: 10241745

Mise à jour : 07.06.2023

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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)	Non	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° 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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, 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".

Remarques: Peut contenir: Œuf, Lait/Lactose, Fruits à Coque

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):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

Numéro d'article:	10241745	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:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Garder congelé jusqu'à la cuisson, Congelé
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:	4,500 kg	Poids brut:	4,709 kg	Nombre de pièces:	90 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	12 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	120 Pce
Poids net:	540 kg	Poids brut:	594,024 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:	190 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				
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:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,70 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				

Numéro d'article:	10241745	Mise à jour :	07.06.2023
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 3,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 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 : 07.06.2023
Changement: Information Sur L'Emballage