

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 11.07.2022

B&B Brownie Star x120

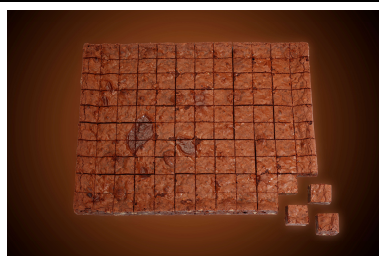
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10188671
Société	
Baker & Baker FRANCE SARL	19027
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3553680001241
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	3553680001241
Autres	
Code EAN	3553680001241
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâtisserie au chocolat et aux noix de pécan cuit congelée
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Un gâteau facile à manger. Il peut se consommer nature ou mis en oeuvre sur l'assiette accompagné de crème anglaise, de glace, de fruits frais... etc.
C'est à la fois un produit de grignotage et de dessert.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	France

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général	
Décongeler le produit minimum un jour entre 0 et 4°C. Laissez le quelques minutes à température ambiante avant de le déguster ou passer le quelques secondes au micro-ondes.	
Application	
Pour un usage professionnel uniquement.	

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	2.500 g			
Hauteur:	25 mm			
Longueur:	396 mm			
Largeur:	302 mm			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Chocolat, Beurre	Odeur:	Chocolat, Beurre
Aspect visuel:	Rectangulaire	Couleur:	Typique, Marron

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Chocolat (27%) (Pâte de cacao (50%); Sucre; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA); Sucre; ŒUFS ENTIERS LIQUIDE; FARINE DE BLÉ; BEURRE CONCENTRÉ; Huile de colza; NOIX DE PÉCAN (5%).
--

Numéro d'article: 10188671

Mise à jour :

11.07.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.943 kJ	(466 kcal)
Matières grasses:	28,8 g	
dont acides gras saturés:	11,5 g	
Glucides:	44,3 g	
dont sucres:	35,9 g	
Protéines:	5,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0777 g	

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	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
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	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Oui	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	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: AUTRES FRUITS À COQUES.

 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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				XP V08-034
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000				NF V08-059
Levures:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				NF V08 - 057 - 1
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AES 10/03-09/00

Numéro d'article: 10188671 Mise à jour : 11.07.2022

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:	12 Jrs
Température de stockage:	0 - 4 °C
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	< 22 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,7 kg
		Nombre de pièces:	4 Pce
Emballage primaire			
Description:	Couvercle	Matière:	Ondulé
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

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.