

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 24.04.2025

Mise à jour : 11.09.2023

BCB Cookie pépites chocolat noir cuit x1

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10208469**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015686
Baker & Baker Global	10208469
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1568
Baker & Baker BENELUX BV	01568
Baker & Baker FRANCE SARL	21112
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501362

Autres

Code EAN 4017040015686
Code CN (EU) 1905319900

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Cookie avec morceaux de chocolat noir Belge, cuit, surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Cookies

Cookie nature aux morceaux de chocolat noir, cuit. Emballé individuellement.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Surgelé
Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Décongeler et servir

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 60 min Température: 18 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	71 - 79 g	Cuit	
Diamètre:	115 mm	105 - 125 mm	Cuit	

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé

Goût:	Chocolat	Odeur:	Cuit
Aspect visuel:	Rond, Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Brun doré
Structure:	Légèrement moelleux	Couleur fond	Brun doré
Couleur haut	Brun doré		

Numéro d'article: 10208469 Mise à jour : 11.09.2023

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Chocolat noir belge (21%) (Sucre; Pâte de cacao*; Beurre de cacao*; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Sucre; Graisse de palme; Huile de colza; Lactosérum en poudre, doux (LAIT); Sirop de sucre inverti; Farine de riz pré-gélatinisée; Humectant: Glycérol; Poudre à Lever; Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Sel; Mélasse; Arôme. *Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.997 kJ	(477 kcal)
Matières grasses:	24,4 g	
dont acides gras saturés:	10,9 g	
Glucides:	58,9 g	
dont sucres:	34,3 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8170 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	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.

Numéro d'article: 10208469 Mise à jour : 11.09.2023

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					
Type:	Cacao - RFA	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
En achetant du cacao certifié Rainforest Alliance, nous encourageons la production durable de cacao. Les producteurs certifiés RFA sont formés à de meilleures pratiques agricoles respectant l'Homme et l'environnement. www.rainforest-alliance.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972					

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	10 000				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	1 000				ASU L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				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 la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	10 Jrs
Température de stockage:	18 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur., Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,950 kg	Poids brut:	5,859 kg
		Nombre de pièces:	66 Pce
Emballage primaire			
Description:	U-card	Matière:	Carton pour boîtes pliantes
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Emballage secondaire			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Étiquette	Matière:	Papier

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.