

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

03.02.2022

## B&B Apple Pecan Cake POF

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10193244</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015884
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501562
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1588
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1129
Baker & Baker Global	10193244
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040015884
CN	S12000020
Baker & Baker FRANCE SARL	15117
Baker & Baker BENELUX BV	29460
Autres	
Code EAN	8030141013685
Code ITF 14	04017040015884
Code CN (EU)	1905907000

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Gâteau aux pommes et noix de pécan, surgelé
--	---

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Cake aux fruits avec un mélange de pommes sur un biscuit sablé au beurre, saupoudré de noix de pécan

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Surgelé
Pays d'origine:	Allemagne

### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	12 h	Température: 4 - 7 °C
Décongélation:	Temps:	6 h	Température: 18 - 25 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10193244	<b>Mise à jour :</b> 03.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	2.500 g	2.463 - 2.537 g	Moyenne de 10 pièces	
<b>Poids Par portion:</b>	208 g	178 - 238 g		
<b>Hauteur:</b>	62 mm	57 - 67 mm	Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	260 mm	257 - 263 mm	Méthode interne	

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Amande, Noix pécan, Pomme	<b>Odeur:</b>	Fruité, Cannelle
<b>Aspect visuel:</b>	Rond	<b>Couleur:</b>	Jaune d'or, Brun clair
<b>Structure:</b>	Juteux, Compact		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Pomme (54%); Sucre; FARINE DE BLÉ; BEURRE; NOIX DE PÉCAN (3,9%); Huile de colza; Amidon Modifié; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Sirop de glucose; POUDRE D'OEUF ENTIER; AMIDON DE BLÉ; SEMOULE DE BLÉ; Eau; Épaississant: Gomme de caroube, Gomme Xanthane, Carraghénanes; Sel; Cannelle; Arôme naturel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium, Citrates de potassium; Gélifiant: Pectines; Acidifiant: Acide citrique; Affermissant: Chlorure de calcium.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	1.031 kJ	(246 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	10,0 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	3,7 g	
<b>Glucides:</b>	35,0 g	
<b>dont sucres:</b>	22,4 g	
<b>Protéines:</b>	3,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,2306 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Non	Non	Non
<b>Orge</b>	Non	Non	Non
<b>Avoine</b>	Non	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Non	Non
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Non
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Amande</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noisette</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Oui	Oui
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Non	Non
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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, SOJA.

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".

Numéro d'article: 10193244

Mise à jour : 03.02.2022

**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	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
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 10198-3
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	545 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	18 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>				
Poids net:	2,500 kg	Poids brut:	2,703 kg	Nombre de pièces: 1 Pce
<b>Emballage primaire</b>				
Description:	Assiette à gâteau	Matière:	Carton	
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
<b>Emballage secondaire</b>				
Description:	Etiquette	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.