

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 20.12.2022

B&B Brownie Star SP DECH 100x65g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10219987 |
| Société | |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 19051 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 3040409190510 |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH | 3040409190510 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 19051 |
| Autres | |
| Code EAN | 3040409190510 |
| 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 et dans un concept de "café gourmand" et sandwich. 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 2h30 entre 0 et 4°C (90 min. à température ambiante pour une portion de 65g). Laissez le quelques minutes à température ambiante avant de le déguster ou passer le quelques secondes au micro-ondes sans l'emballage. |
| Application |
| Pour un usage professionnel uniquement. |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|-----------|-------|------------|---------|----------|
| Poids | 65 g | | | |
| Hauteur: | 25 mm | | | |
| Longueur: | 65 mm | | | |
| Largeur: | 49 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: 10219987

Mise à jour : 20.12.2022

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: 10219987 | Mise à jour : 20.12.2022 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

| | |
|---|---|
| Conditions de stockage | |
| Date de durabilité minimale: | 457 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: | 30 Jrs |
| Température de stockage: | 0 - 4 °C |
| Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.) | |
| Durée de conservation: | 12 Jrs |
| Température de stockage: | 18 - 22 °C |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | -18 °C |

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| | | | |
|------------------------------|--------|--------------------|--------|
| Unité de distribution | | | |
| Poids net: | 6,5 kg | Poids brut: | 7,1 kg |
| Emballage primaire | | | |
| Description: | Film | Matière: | OPP |
| Emballage secondaire | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé |

INFORMATION LÉGALE

| |
|--|
| Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale. |
|--|

DÉCLARATION

| |
|---|
| <p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p> |
|---|