

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

B&B Brownie aux pépites de Chocolat

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10152380
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23409
Autres	
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Produits de boulangerie. Vierkant chocoladecakeje met stukjes chocolade, congelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Cake au chocolat carré (Brownie), aux pépites de chocolat.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique	Continent d'origine:	Europe
-----------------	----------	----------------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	45 min	Température: 18 - 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	60 g			
Hauteur:	30 mm	27 - 33 mm		
Longueur:	60 mm	55 - 65 mm		
Largeur:	60 mm	55 - 65 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun foncé

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Chocolat (23%) [Morceaux de chocolat (7%); (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille)]; Matières grasses végétales: (Palme, Colza); Sucre; OEUF; FARINE DE BLÉ; Sirop de glucose; Stabilisant: Glycérol; Cacao maigre en poudre; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Farine de maïs; Sirop de glucose-fructose; Sel; Arôme; Poudre à Lever: Carbonates de sodium; Émulsifiant: (Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine de colza); Conservateur: Sorbate de potassium.

Numéro d'article: 10152380

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.936 kJ (463 kcal)
Matières grasses:	26,0 g
dont acides gras saturés:	14,0 g
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,5 g
Glucides:	51,0 g
dont sucres:	33,0 g
Fibres alimentaires:	2,3 g
Protéines:	5,2 g
Sel (Na x 2,5):	0,7500 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,4 g
Sel (NaCl):	750,0 mg
Minéraux - Sodium:	300,0 mg
Eau:	15,0 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	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
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	Oui
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: SÉSAME, 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.

Numéro d'article: 10152380	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DURABILITÉ

Type: Huile de palme	Valeur: 100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 9-0256-12-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-830504		

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque: Non
Convient au régime végétarien (lait): Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose: Non
Convient au régime végétarien (oeuf): Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: Non
Convient au régime vegan: Non	

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneurs				
Teneur en eau:	15 %			Karl Fischer

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				NF V08 - 051
Enterobacteriaceae:	/ g	200				NF V08-054
Moisissures:	/ g	1 000				NF V08-059
Levures:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				NF V08 - 058
Staphylococcus aureus:	/ g	100				NF V08 - 057 - 1
Salmonella:	/ 25 g	Absent				VIDAS

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:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	4 Jrs
Température de stockage:	4 - 8 °C
Conseil de stockage:	Au frais, Au sec
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	20 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10152380	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,88 kg	Poids brut:	3,25 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	17 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	153 Pce
Poids net:	440,64 kg	Poids brut:	523 kg	Hauteur totale de palette:	255 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Dimensions:	365 x 254 x 2 mm				
Poids:	17,5 g				
Couleur:	Transparent				
Description:	Plateau	Matière:	Carton revêtu de PE		
Dimensions:	382 x 267 x 100 mm				
Poids:	75 g				
Couleur:	Blanc				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	Oui
				Code matière:	Oui
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Dimensions:	385 x 285 x 120 mm				
Poids:	363 g				
Couleur:	Marron				
Code					
Date de production:	JJMMAAAA	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	Oui
Nom:	Oui			Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm				
Poids:	25 kg				
Couleur:	Marron				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique				
	Présent			Remarques
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
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 :	01.04.2021
Changement:	Complete revision