

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Couque farci

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153861</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	23372
Autres	
Code EAN	8712398033721
Code CN (EU)	1905313000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cookie avec remplissage de masse sucrée, cru, surgelé
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Biscuit non-cuit et surgelé, fourré à la pâte.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	15 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	15 min	Température: 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	77 g	75 - 79 g		
Diamètre:	90 mm	87 - 93 mm		
Forme:	Rond, bord cannelé.			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence	Odeur:	Fortement aromatisé
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Pâté légumineuse		35
Sucre		
Fèves de soja		
Haricots Blancs		
Dextrose		
Amidon modifié de pomme de terre		
Huile de colza		
Épaississant		
	Gomme de cellulose	E 466
	Pectines	E 440
Amandons		
Sel		
Arôme		
Fibre de citrus		
Arôme naturel		
Farine de blé		25
Margarine		10
	Huiles végétales	
	Palme	
	Coco	
	Colza	
	Eau	
	Émulsifiant	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471
	Correcteur d'acidité	
	Acide citrique	E 330
Sucre		10
Eau		4
Amandes		2
Œuf entier de poules élevées en plein air		2
Sirop de sucre inverti		2
Jaune d'œuf de poules élevées en plein air		1
Sirop de glucose déshydraté		< 1
Poudre à Lever		< 1
	Carbonates de sodium	E 500
	Carbonates d'ammonium	E 503
	Diphosphates	E 450
Sel		< 1
Émulsifiant		< 1
	Lécithine de soja	E 322
Cannelle		< 1
Arôme naturel citron avec d'autres arômes naturels		< 1
Arôme naturel de citron		< 1
Arôme naturel		< 1
Épaississant		< 1
	Gomme Xanthane	E 415
Conservateur		< 1
	Sorbate de potassium	E 202
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant:		
	> 10 %:	Arrondi à 5 %
	> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %
	< 1 %:	< 1 %
		(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
		(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Pâté légumineuse (36%) (Sucre; FÈVES DE SOJA; Haricots Blancs; Dextrose; Amidon modifié de pomme de terre; Huile de colza; Épaississant: Gomme de cellulose, Pectines; Amandons; Sel; Arôme; Fibre de citrus; Arôme naturel); FARINE DE BLÉ; Margarine (Huiles végétales: Palme, Coco, Colza; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Acide citrique); Sucre; Eau; AMANDES; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR; Sirop de sucre inverti; JAUNE D'ŒUF DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR; Sirop de glucose déshydraté; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Carbonates d'ammonium, Diphosphates; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Cannelle; Arôme naturel citron avec d'autres arômes naturels; Arôme naturel de citron; Arôme naturel; Épaississant: Gomme Xanthane; Conservateur: Sorbate de potassium.

Numéro d'article: 10153861

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.525 kJ	(363 kcal)
Matières grasses:	13,3 g	
dont acides gras saturés:	5,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,2 g	
Glucides:	54,4 g	
dont sucres:	33,0 g	
dont amidon:	21,2 g	
Fibres alimentaires:	2,0 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3700 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**
**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Cholestérol:	15,0 ppm
Sel (NaCl):	370,0 mg
Minéraux - Sodium:	148,0 mg
Eau:	10,4 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
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)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Oui	Oui
Pistaches	Non	Non	Non
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: LAIT / LACTOSE.

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: 10153861	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

**DURABILITÉ**

Type: PK - Pas durable	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
------------------------	---------	------------------------------------

**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):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:	24,9 %			

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10 000	1.000			ISO 7402
Moisissures:	/ g	20 000	5.000			ISO 7954
Levures:	/ g	20 000	5.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	<= -15 °C
Remarques:	For a short period --15°C is tolerable.

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	4,62 kg	Poids brut:	5,22 kg	Nombre de pièces:	60 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	10 Pce	Couches:	12 Pce	UD par palette:	120 Pce
Poids net:	554,4 kg	Poids brut:	651,4 kg	Hauteur totale de palette:	168,10 cm
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Dimensions:	420/140x550 mm				
Poids:	10 g				
Couleur:	Bleu				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché		
Dimensions:	395x233x128 mm				
Poids:	227 g				
<b>Code</b>					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAAAA	Code du lot:	JJMMAAAA
EAN:	Non	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800x150 mm				
Poids:	25.000 g				

<b>Numéro d'article:</b> 10153861	<b>Mise à jour :</b> 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle:	
<b>Rayons-X:</b>	Oui		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905313000	
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.

<b>Mise à jour :</b>	01.04.2021
<b>Changement:</b>	Déclaration des ingrédients, Dénomination de la denrée alimentaire