# **FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

# BAKER&BAKER dedicated to delight

Mise à jour :

30.11.2021

# **B&B Granola Bar 90g**

# CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article		
Baker & Baker numéro d'article	10186698	
Société	Code article	
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501806	
Baker & Baker Global	10186698	
Baker & Baker BENELUX BV	29259	
Baker & Baker FRANCE SARL	19203	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5014951900727	
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141139	
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	90072	
Autres		
Code EAN	5014951900727	

# DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Granola au raisins, graines de tournesol, lin brun et citrouille, surgelé

# **DESCRIPTION DU PRODUIT**



Morceaux de granola au raisins, graines de tournesol, lin brun et citrouille, Décongeler et servir.

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Grande-Bretagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Congelé		

# **CONSIGNES D'UTILISATION**

Application				
Décongeler et servir				
Instructions de préparation				
Décongélation:	Temps:	60 - 120 min	Température:	20 °C

# **DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids Par portion:	90 g			
Poids Plateau:	900 g			
Longueur:	84 mm			
Largeur:	49 mm			

# **INFORMATION SENSORIELLE**

Goût:	Sucré	Odeur:	Sans odeur, neutre	
Aspect visuel:	Avec des morceaux de fruits	Couleur:	Doré	
Structure:	Ténace			



 Numéro d'article:
 10186698
 Mise à jour :
 30.11.2021

#### **FORMULATION**

Ingrédient			Numéro E	%*		
Avoine				25		
Fruits secs				20		
	Sultanines				10	
	Raisins secs				10	
Margarine				15		
-	Matières grasses végétales				8	
	· ·	Palme				7
		Coco				1
	Huile de colza				4	
	Eau				3	
	Émulsifiant				< 1	
		Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471			< 1
	Arôme				< 1	
Sirop de sucre inverti				10		
Graines				10		
	Graines de citrouille				3	
	Graines de tournesol				3	
	Graines de lin				3	
Lait concentré sucré écrémé				10		
	Lait écrémé				5	
	Sucre				5	
Cassonade				9		
* Valeurs arrondies. L'arron	odi est le suivant: > 10 %: > 1 % - < 1 %:	Arrondi à 5 % < 10 %: Arrondi à 1 % < 1 %		: 10 % et 1 2 % et 2,5	2,5 %: 15 % %: 3 %)	%)

#### **DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

AVOINE (23%); Fruits secs: Sultanines (11%), Raisins secs(10%); Margarine (Matières grasses végétales: Palme, Coco; Huile de colza; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Arôme); Sirop de sucre inverti; Graines (Graines de citrouille (3,3%); Graines de tournesol (3,3%); Graines de lin (3,3%)); LAIT concentré sucré écrémé (LAIT écrémé; Sucre); Cassonade.

# INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.831 kJ	(437 kcal)
Matières grasses:	19,3 g	
dont acides gras saturés:	6,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,6 g	
Glucides:	56,7 g	
dont sucres:	42,2 g	
Fibres alimentaires:	4,8 g	
Protéines:	6,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,1711 g	
Par portion (90 G)		
Énergie:	1.648 kJ	(393 kcal)
Matières grasses:	17,4 g	
dont acides gras saturés:	5,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,1 g	
Glucides:	51,0 g	
dont sucres:	37,9 g	
Fibres alimentaires:	4,3 g	
Protéines:	6,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,1540 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	
Sel (NaCI):	151,0 mg	
Minéraux - Sodium:	68,4 mg	
Eau:	9,9 g	

# INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	22 %
Matières grasses:	28 %
Acides gras saturés:	31 %
Glucides:	22 %



Numéro d'article:	10186698	Mise à jour :	30.11.2021
-------------------	----------	---------------	------------

Sucres: Protéines: Sel:	47 % 13 % 3 %	
Par portion (90 G)	ADULTES	
Énergie:	20 %	
Matières grasses:	25 %	
Acides gras saturés:	28 %	
Glucides:	20 %	
Sucres:	42 %	
Protéines:	12 %	
Sel:	3 %	

# **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	Non	Oui	Oui		
Seigle	Non	Non	Non		
Orge	Non	Oui	Oui		
Avoine	Oui	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	Non	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	Non	Non		
Noix de cajou	Non	Non	Non		
Noix pécan	Non	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	2 PPM *	Oui	Oui		
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 excér			11011		

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: FRUITS À COQUE.

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.

#### DURABILITÉ

Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne Segregation

d'approvisionnement:

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-816623

#### INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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



Numéro d'article: 10186698 Mise à jour : 30.11.2021

# **INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
E. coli:	/1 g	10				UKAS Méthode accréditée
Moisissures:	/ g	100				UKAS Méthode accréditée
Levures:	/ g	100				UKAS Méthode accréditée
Staphylococcus aureus:	/ g	20				UKAS Méthode accréditée
Salmonella:	/ 25 g	Non				UKAS Méthode accréditée
		détectable				

# 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: Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation: Température de stockage:

7 Jrs 20 °C Conseil de stockage: Ne pas recongeler un produit décongelé., Ambiante

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation: 7 Jrs 4 - 7 °C Température de stockage:

Ne pas recongeler un produit décongelé., Réfrigéré Conseil de stockage:

Conditions de transport

< -18 °C Température de transport:

Imprimé le: 02.05.2022 Page 4 de 6 SAP ID: 001000243824



 Numéro d'article:
 10186698

 Mise à jour :
 30.11.2021

# INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	1,800 kg	Poids brut:	1,995 kg	Nombre de pièces:	20 Pce
Palette	<u> </u>		<u>,                                     </u>	•	
Type de palette:	Palette 1000 X 1200				
UD par couche:	9 Pce	Couches:	15 Pce	UD par palette:	135 Pce
Poids net:	243 kg	Poids brut:	295 kg	Hauteur totale de	92,5 cm
	= · · · · · · · · ·		··g	palette:	-,
Emballage primaire					
Description:	Feuille		Matière:	Papier	
Quantité:	0,0000 PCE				
Poids:	16,2 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	495 mm				
Largeur:	800 mm				
Description:	U-card		Matière:	Carton pour boîtes pliant	 es
Quantité:	2,0000 PCE			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
Poids:	15,50 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	180 mm				
Largeur:	275 mm				
Hauteur:	25 mm				
Description:	Film		Matière:	OPP	
Quantité:	0,0240 KG		mation o.	011	
Couleur:	Transparent				
Largeur:	460 mm				
			Matibus	MDDE	
Description: Quantité:	Sac		Matière:	MDPE	
Poids:	0,0000 PCE				
Couleur:	51,58 g				
Largeur:	Rouge				
Hauteur:	640 mm 850 mm				
	030 11111				
Emballage secondaire				2 1 11	
Description:	Boîte		Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	151,62 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	391 mm				
Largeur (extérieur): Hauteur (extérieur):	295 mm 51 mm				
Description:	Etiquette		Matière:	Papier	
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,2495 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	85 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Etiquette		Matière:	Papier	
Quantité:	0,0000 PCE				
Poids:	3,0769 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	Numéro de lot
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable		Matière:	LLDPE	
	Film étirable 0,1998 KG 400 mm		Matière:	LLDPE	

# SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique						
	Présent		Remarques			
Détecteur de métal:	Oui					
Ferreux:		Ø appareil de				
		controle:				
Non ferreux:		Ø appareil de				
		controle:				
Inoxidable:		Ø appareil de				
		controle:				



 Numéro d'article:
 10186698
 Mise à jour :
 30.11.2021

#### **INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients

Type Nombre Remarques

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 : 30.11.2021

Changement: Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières)

Imprimé le: 02.05.2022 Page 6 de 6 SAP ID: 001000243824