

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 28.04.2022

B&B Cheesecake 12P SG

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10193277
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040016072
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501564
Baker & Baker BENELUX BV	60067
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1607
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040016072
Baker & Baker Global	10193277
Baker & Baker FRANCE SARL	60067
Autres	
Code EAN	4017040016072
Code ITF 14	04017040016072
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cheesecake, surgelé
--	---------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Cheesecake sur un fond de pâte sablée au beurre avec un mélange à base de fromage

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Surgelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	2.400 g	2.364 - 2.436 g	Moyenne de 10 pièces	12 pièces
Poids Par portion:	200 g	175 - 225 g		
Diamètre:	264 mm	262 - 266 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Légèrement aigre, Légèrement beurré	Odeur:	Acide, Légèrement comme le fromage
Aspect visuel:	Rond	Couleur:	Crème
Structure:	Compact		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

QUARK écrémé (31%); Sucre; CRÈME aigre; Farine de BLÉ; Eau; BEURRE; ŒUF entier de poules élevées en plein air en poudre; Huile de colza; Amidon modifié; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Poudre de LAIT écrémé; Glucose; Matières grasses végétales: Palme, Coco; Sel; Dextrose; Sirop de glucose déshydraté; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Alginate de sodium, Gomme Xanthane; Protéine de LAIT; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine de tournesol; Amidon de BLÉ; Extrait de carotte; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.028 kJ	(245 kcal)
Matières grasses:	11,0 g	
dont acides gras saturés:	4,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,5 g	
Glucides:	29,2 g	
dont sucres:	18,2 g	
Fibres alimentaires:	0,5 g	
Protéines:	7,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,449 g	

Par portion (200 G)

Énergie:	2.057 kJ	(490 kcal)
Matières grasses:	21,9 g	
dont acides gras saturés:	9,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,1 g	
Glucides:	58,4 g	
dont sucres:	36,4 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	14,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,898 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	411,7 mg
Minéraux - Sodium:	179,6 mg
Eau:	50,8 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

	ADULTES
Énergie:	12 %
Matières grasses:	16 %
Acides gras saturés:	25 %
Glucides:	11 %
Sucres:	20 %
Protéines:	14 %
Sel:	7 %

Par portion (200 G)

	ADULTES
Énergie:	25 %
Matières grasses:	31 %
Acides gras saturés:	49 %
Glucides:	22 %
Sucres:	40 %
Protéines:	29 %
Sel:	15 %

Numéro d'article: 10193277

Mise à jour : 28.04.2022

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	Oui	Oui
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	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	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
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	1 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: FRUITS À COQUE, 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".

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

Type: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Segregation

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-846038

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		

Numéro d'article: 10193277	Mise à jour : 28.04.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
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 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	545 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:	2 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10193277

Mise à jour : 28.04.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,400 kg	Poids brut:	2,565 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	12
		Nombre de pièces:	1 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	18 Pce
UD par couche:	12 Pce	Poids brut:	582,975 kg
Poids net:	518,40 kg	UD par palette:	216 Pce
		Hauteur totale de palette:	157,2 cm
Emballage primaire			
Description:	U-card	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, PE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	17,7 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	260 mm		
Largeur:	260 mm		
Hauteur:	15 mm		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	137 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	270 mm		
Largeur (extérieur):	270 mm		
Hauteur (extérieur):	79 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	5,23 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	170 mm		
Hauteur:	314 mm		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Couleur:	Transparent		
Description:	Protection de rive	Matière:	Carton
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	405 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	35 mm		
Largeur:	35 mm		
Hauteur:	1.500 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Papier
Quantité:	7,0000 PCE		
Poids:	2,000 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	780 mm		
Largeur:	1.180 mm		
Description:	Film étirable		
Quantité:	0,0000 PCE		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		

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: 3,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	

Numéro d'article: 10193277	Mise à jour : 28.04.2022
-----------------------------------	---------------------------------

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 :	28.04.2022
Changement:	Information Sur L'Emballage