

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 28.04.2021

### BCB Double Choc Cookie SP 75g

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10208468</b>
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015693
Baker & Baker Global	10208468
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1569
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501361
Baker & Baker BENELUX BV	01569
Baker & Baker FRANCE SARL	21119
Autres	
Code EAN	4017040015693
Code CN (EU)	1905319900

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Cookie au chocolat avec morceaux de chocolat blanc et noir, surgelé

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé, Cookies

Biscuit au chocolat cuit au four avec des morceaux de chocolat blanc et noir. Emballé individuellement.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	Température: 18 - 25 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	71 - 79 g		
Diamètre:	115 mm	105 - 125 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Cacao, Chocolat	Odeur:	Cuit
Aspect visuel:	Rond, Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Marron
Structure:	Légèrement moelleux		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Sucre; Graisse de palme; Chocolat blanc belge (11%) (Sucre; Beurre de cacao\*; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Chocolat noir belge (10%) (Sucre; Pâte de cacao\*; Beurre de cacao\*; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Huile de colza; Sirop de sucre inverti; Cacao maigre en poudre\*(3,4%); Farine de riz prégélatinisée; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Sel; Mélasse; Arôme. \*Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.969 kJ	(470 kcal)
Matières grasses:	23,4 g	
dont acides gras saturés:	10,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	58,8 g	
dont sucres:	39,1 g	
Fibres alimentaires:	2,5 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,732 g	

**Par portion (75 G)**

Énergie:	1.477 kJ	(353 kcal)
Matières grasses:	17,6 g	
dont acides gras saturés:	7,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,1 g	
Glucides:	44,1 g	
dont sucres:	29,3 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	3,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,549 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	416,7 mg
Minéraux - Sodium:	292,7 mg
Eau:	8,6 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

**Pour 100 grammes de produit**

	ADULTES
Énergie:	24 %
Matières grasses:	33 %
Acides gras saturés:	53 %
Glucides:	23 %
Sucres:	43 %
Protéines:	9 %
Sel:	12 %

**Par portion (75 G)**

	ADULTES
Énergie:	18 %
Matières grasses:	25 %
Acides gras saturés:	40 %
Glucides:	17 %
Sucres:	33 %
Protéines:	7 %
Sel:	9 %

Numéro d'article: 10208468

Mise à jour : 28.04.2021

**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	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	Non	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	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	2 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, ŒUF.

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**

<b>Type:</b>	Huile de palme	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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					
<b>Type:</b>	Cacao - UTZ	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	Mass balance
En achetant du cacao certifié UTZ, Nous encourageons la production durable de cacao. Les producteurs certifiés UTZ sont formés à de meilleures pratiques agricoles respectant l'Homme et l'environnement. www.utz.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972					

**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: 10208468	Mise à jour : 28.04.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 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:	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	540 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	10 Jrs
Température de stockage:	18 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	4,950 kg	Poids brut:	5,826 kg
		Nombre de pièces:	66 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	356,4 kg	Poids brut:	448,472 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	148 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	U-card		
Nombre de pièces:	66 Pce		
Dimensions:	175x130x15 mm		
Poids:	7 g		
Description:	Film	Matière:	OPP
Nombre de pièces:	66 Pce		
Dimensions:	180x130x15 mm		
Poids:	2 g		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Dimensions:	380x290x190 mm		
Poids:	235 g		
Description:	Bandes	Matière:	PVC
Poids:	4 g		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Poids:	2 g		
<b>Code</b>			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui
Code matière:	Oui		
EAN:	Oui		
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x150 mm		
Poids:	25.000 g		
Description:	Feuille extensible	Matière:	LLDPE
Poids:	1.200 g		
Description:	Bords de coin	Matière:	Carton
Poids:	800 g		
Description:	Couche	Matière:	Carton
Poids:	2.000 g		

<b>Numéro d'article:</b> 10208468	<b>Mise à jour :</b> 28.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**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	

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905319900	
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 :	28.04.2021
Changement:	Durabilité, Information sur l'emballage - Palettisation, Information Sur L'Emballage, Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation, Déclaration des ingrédients, Information sur la durée de conservation et la logistique