

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 17.09.2021

### B&B Banana Bread loafcake

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10234189</b>
Société	Code article
Baker & Baker Global	10234189
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542126328
Baker & Baker BENELUX BV	12632
Baker & Baker FRANCE SARL	12632
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501747
Autres	
Code EAN	8436542126328
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cake à la banane et aux noisettes, cuit, surgelé.
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs ( Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
-----------------	----------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 - 90 min	Température: 20 - 23 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	70,5 - 79,5 g		
Hauteur:	80 mm	65 - 95 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Moux, Croquant	Odeur:	Banane, Sucré
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Huile de colza; Sucre; Eau; Fourage de bananes(9,9%) (Eau; Sirop de glucose-fructose; Banane(2,5%); Amidon modifié; Épaississant: Agar-agar; Antioxydant: Acide ascorbique; Arôme naturel; Acidifiant: Acide citrique; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium; Stabilisant: Diphosphates); Chips de banane(4,9%) (Banane(2,7%); Huile de coco; Sucre; Arôme naturel banane); ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Miel; BEURRE; Stabilisant: Glycérol; NOISETTES(1,0%); Poudre à Lever: Carbonates de sodium; Sirop de glucose-fructose; Cannelle; Sucre caramélisé; Arôme naturel; Gélifiant: Pectines; Acidifiant: Acide citrique; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium, Chlorure de calcium.

Numéro d'article: 10234189

Mise à jour : 17.09.2021

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

Énergie:	1.691 kJ (405 kcal)
Matières grasses:	22,4 g
dont acides gras saturés:	4,6 g
dont acides gras mono-insaturés:	12,2 g
dont acides gras poly-insaturés:	5,4 g
Glucides:	45,8 g
dont sucres:	24,0 g
Fibres alimentaires:	1,3 g
Protéines:	5,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,585 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:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	8,6 mg
Minéraux - Sodium:	234,1 mg
Eau:	24,8 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	Non	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	Oui	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 PPM *	Non	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 excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: SOJA, AUTRES FRUITS À COQUES, SÉSAME.

**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: 10234189

Mise à jour : 17.09.2021

**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 MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				ISO 4833-1
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
E. coli:		100				
Moisissures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levures:	/ g	100				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Salmonella:		Absent				
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				PAM 16

**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:	2 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10234189

Mise à jour : 17.09.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	1,875 kg	Poids brut:	2,060 kg	Nombre de pièces:	25 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Euro palette en bois				
UD par couche:	12 Pce	Couches:	15 Pce	UD par palette:	180 Pce
Poids net:	337,50 kg	Poids brut:	396,00 kg	Hauteur totale de palette:	186,90 cm
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	11,60 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	500 mm				
Hauteur:	320 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	1,8545 G				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	162,83 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	286 mm				
Largeur (extérieur):	250 mm				
Hauteur (extérieur):	115 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,5 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	125 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
<b>Code</b>					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Film étirable	Matière:	PE		
Quantité:	0,2684 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	54,5705 KG				
Poids:	715 g				
Longueur:	450 m				
Largeur:	152,4 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	25,000 g				
Longueur:	1,200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	PE		
Quantité:	0,0000 PCE				
Largeur:	500 mm				
<b>Code</b>					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non	Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC				

Numéro d'article:	10234189	Mise à jour :	17.09.2021
-------------------	----------	---------------	------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
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: 3,0 mm	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

**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 :	17.09.2021
Changement:	Dénomination de la denrée alimentaire