

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2021

B&B Cookie Avoine Raisin Puck 80g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10246801
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001414
Baker & Baker BENELUX BV	29445
Baker & Baker Global	10246801
Baker & Baker FRANCE SARL	29445
Autres	
Code EAN	4065698001414
Code CN (EU)	1905319900

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cookie à l'avoine et aux raisins, cru et surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Cuisson			
Instructions de préparation			
Décongélation:	(Optionnel)		
Remarques:		Temps:	15 - 17 min
Cuisson (Four à convection):		Température:	160 - 170 °C
Remarques:	Put the pucks with enough distance on a prepared baking sheet and bake at about 160 - 170°C for about 15 - 17 minutes. Do not refreeze thawed product.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	80 g	75 - 85 g		
Diamètre:	110 mm	100 - 120 mm	Cuit	

INFORMATION SENSORIELLE

Cuit			
Goût:	Sucré, Cannelle, Légèrement vanillé	Odeur:	Sucré, Cannelle, Légèrement vanillé
Aspect visuel:	Rond	Couleur:	Brun clair
Structure:	Légèrement moelleux		

Numéro d'article: 10246801

Mise à jour : 08.09.2021

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Sucre		25
Farine de blé		20
Flocons d'avoine		15
Raisins secs		15
Graisse de palme		10
Eau		7
Huile de colza		5
Sirop de sucre inverti		3
Farine de riz pré-gélatinisée		1
Humectant		< 1
	Glycérol	E 422
Poudre à Lever		< 1
	Carbonates de sodium	E 500
	Glucono-delta-lactone	E 575
Mélasse		< 1
Sel		< 1
Cannelle		< 1
Arôme naturel		< 1

* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; FARINE DE BLÉ; FLOCONS D'AVOINE (15%); Raisins secs (14%); Graisse de palme; Eau; Huile de colza; Sirop de sucre inverti; Farine de riz pré-gélatinisée; Humectant: Glycérol; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Mélasse; Sel; Cannelle; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.743 kJ	(416 kcal)
Matières grasses:	16,9 g	
dont acides gras saturés:	6,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	59,6 g	
dont sucres:	36,4 g	
Fibres alimentaires:	3,2 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4626 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

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):	239,6 mg	
Minéraux - Sodium:	185,0 mg	
Eau:	14,0 g	

Numéro d'article: 10246801

Mise à jour : 08.09.2021

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	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)	Non	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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, 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".

Remarques: Peut contenir: Œuf, Lait/Lactose, Fruits à Coque et Soja

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):	Non	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:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

Numéro d'article: 10246801	Mise à jour : 08.09.2021
----------------------------	--------------------------

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	10 000				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:	540 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Durée de conservation: 5 Jrs	
Conseil de stockage:	Ambiante, À Protéger de la chaleur et du dessèchement.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	7,68 kg	Poids brut:	8,116 kg	Nombre de pièces: 96 Pce
Palette				
Type de palette:	Euro palette en bois	Couches:	7 Pce	UD par palette: 84 Pce
UD par couche:	12 Pce	Poids brut:	710,96 kg	Hauteur totale de palette: 187,9 cm
Poids net:	645,12 kg			
Emballage primaire				
Description:	Sac	Matière:	HDPE	
Poids:	10,54 g			
Couleur:	Bleu			
Largeur:	340 mm			
Hauteur:	610 mm			
Emballage secondaire				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Poids:	222 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	294 mm			
Largeur (extérieur):	241 mm			
Hauteur (extérieur):	247 mm			
Description:	Étiquette	Matière:	Papier	
Poids:	2,16 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	110 mm			
Hauteur:	200 mm			
Emballage tertiaire				
Description:	Protection de rive	Matière:	Carton	
Poids:	405 g			
Couleur:	Marron			
Longueur:	35 mm			
Largeur:	35 mm			
Hauteur:	1.500 mm			
Description:	Feuille	Matière:	Papier	
Poids:	2.000 g			
Couleur:	Gris			
Longueur:	780 mm			
Largeur:	1.180 mm			
Description:	Film étirable			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	500 mm			

Numéro d'article:	10246801	Mise à jour :	08.09.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

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 :	08.09.2021
Changement:	