

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 05.11.2021

B&B Mini Brownie Star Portions 20g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10218660 |
| Société | |
| | Code article |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 29140 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 29140 |
| Autres | |
| Code EAN | 3040409291408 |
| Code CN (EU) | 1905907000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|--|---|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Pâtisserie au chocolat et aux noix de pécan cuit congelée |
|--|---|

DESCRIPTION DU PRODUIT



Un gâteau facile à manger. Il peut se consommer nature ou mis en oeuvre sur l'assiette accompagné de crème anglaise, de glace, de fruits frais... etc. C'est à la fois un produit de grignotage et de dessert.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | |
|---------------------|---------|
| Condition physique: | Congelé |
| Pays d'origine: | France |

CONSIGNES D'UTILISATION

| Conseil général | |
|--|--|
| Décongeler le produit minimum un jour entre 0 et 4°C. Laissez le quelques minutes à température ambiante avant de le déguster ou passer le quelques secondes au micro-ondes. | |
| Application | |
| Pour un usage professionnel uniquement. | |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|-----------|---------|------------|---------|----------|
| Poids | 2.500 g | | | |
| Hauteur: | 25 mm | | | |
| Longueur: | 396 mm | | | |
| Largeur: | 302 mm | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|----------------|------------------|----------|------------------|
| Goût: | Chocolat, Beurre | Odeur: | Chocolat, Beurre |
| Aspect visuel: | Rectangulaire | Couleur: | Typique, Marron |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

| |
|---|
| Chocolat (27%) (Pâte de cacao (50%); Sucre; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA); Sucre; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR; FARINE DE BLÉ; BEURRE CONCENTRÉ; Huile de colza; NOIX DE PÉCAN (5%). |
|---|

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10218660 | Mise à jour : 05.11.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit | | |
|-----------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1,944 kJ | (466 kcal) |
| Matières grasses: | 28,8 g | |
| dont acides gras saturés: | 11,5 g | |
| Glucides: | 44,3 g | |
| dont sucres: | 36,0 g | |
| Protéines: | 5,7 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,0747 g | |

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 | Non | Non |
| 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 | Oui | Oui | Oui |
| Lait et produits dérivés (dont lactose) | Oui | Oui | Oui |
| Fruits à coque et produits dérivés | Oui | Oui | Oui |
| Amande | Non | Non | Non |
| Noisette | Non | Non | Non |
| Noix | Non | Oui | Oui |
| Noix de cajou | Non | Non | Non |
| Noix pécan | Oui | 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 | 0 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: AUTRES FRUITS À COQUES.

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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|----------------------------|--------|---------|---|---|--------|----------------------|
| Quantité totale de germes: | / g | 100 000 | | | | XP V08-034 |
| E. coli: | / 1 g | 10 | | | | ISO 16649-2 |
| Moisissures: | / g | 1 000 | | | | NF V08-059 |
| Levures: | / g | 1 000 | | | | NF V08-059 |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | NF V08 - 057 - 1 |
| Salmonella: | / 25 g | Absent | | | | BRD 07/11 - 12/05 |
| Listeria monocytogenes: | /25 g | Absent | | | | AES 10/03-09/00 |

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Numéro d'article: 10218660 | Mise à jour : 05.11.2021 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

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: | 12 Jrs |
| Température de stockage: | 0 - 4 °C |
| Conseil de stockage: | Entreposer le produit dans son emballage d'origine |
| Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.) | |
| Durée de conservation: | 5 Jrs |
| Température de stockage: | < 22 °C |
| Conseil de stockage: | Entreposer le produit dans son emballage d'origine |
| Remarques: | Température ambiante, de préférence en dessous de 22°C Lorsque le produit est reconditionné sous blister, la recommandation de durée de vie après décongélation est de 7 jours en ambiante (<22°C) (sous réserve de la bonne application des Bonnes Pratiques d'Hygiène lors des opérations de reconditionnement) |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | -18 °C |

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| | | | | |
|------------------------------|------------------|--------------------|-------------|--------------------------------|
| Unité de distribution | | | | |
| Poids net: | 10 kg | Poids brut: | 10,7 kg | Nombre de pièces: 4 Pce |
| Emballage primaire | | | | |
| Description: | Couvercle | Matière: | Ondulé | |
| Description: | Plateau | Matière: | Ondulé | |
| Description: | Film rétractable | Matière: | Polyoléfine | |
| Emballage secondaire | | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé | |

INFORMATION LÉGALE

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.