

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2021

### B&B BL Macadamia White Choc Cookie Puck 80g

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10246519</b>
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001124
Baker & Baker Global	10246519
Baker & Baker BENELUX BV	29444
Baker & Baker FRANCE SARL	29444
Autres	
Code EAN	4065698001124
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Cookie au chocolat blanc et morceaux de noix de macadamia, cru et surgelé
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne	<b>Continent d'origine:</b>	Europe
<b>Condition physique:</b>	Congelé		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Cuisson			
Instructions de préparation			
<b>Décongélation:</b>		<b>Temps:</b>	20 min
<b>Remarques:</b>	(Optionnel)		
<b>Cuisson (Four à convection):</b>		<b>Temps:</b>	15 - 17 min
		<b>Température:</b>	160 - 170 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	80 g	75 - 85 g	Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	110 mm	100 - 120 mm	Cuit	

#### INFORMATION SENSORIELLE

Cuit			
<b>Goût:</b>	Sucré, Chocolat blanc, Noix macadamia	<b>Odeur:</b>	Cuit à basse température
<b>Aspect visuel:</b>	Avec morceaux de chocolat, Avec morceaux de noix	<b>Couleur:</b>	Brun doré
<b>Structure:</b>	Ténace, Mou, Croustillant		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Chocolat blanc belge (16%) (Sucre; Beurre de cacao\*; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Sucre; Graisse de palme; Eau; NOIX DE MACADAMIA (6%); Huile de colza; BEURRE; Sirop de sucre inverti; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Farine de riz prégélatinisée; Humectant: Glycérol; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Sel; Mélasse; Arôme naturel. \*Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.992 kJ	(477 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	26,2 g	
dont acides gras saturés:	11,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,6 g	
<b>Glucides:</b>	54,5 g	
dont sucres:	30,5 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,6 g	
<b>Protéines:</b>	5,1 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,7624 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,3 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>	0,2 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b>	0,1 g
<b>Sel (NaCl):</b>	549,6 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	304,9 mg
<b>Eau:</b>	12,1 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	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	Oui	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	Oui	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: AUTRES FRUITS À COQUES, 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".

Numéro d'article: 10246519

Mise à jour : 08.09.2021

**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**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Oui	<b>Convient pour l'alimentation cœliaque:</b>	Non
<b>Convient au régime végétarien (lait):</b>	Oui	<b>Convient aux personnes intolérantes au lactose:</b>	Non
<b>Convient au régime végétarien (oeuf):</b>	Non	<b>Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:</b>	Non
<b>Convient au régime vegan:</b>	Non		

**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:	/ 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**

<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 cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	18 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, À Protéger de la chaleur et du dessèchement.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10246519	Mise à jour : 08.09.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>				
<b>Poids net:</b>	4,8 kg	<b>Poids brut:</b>	5,237 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 60 Pce
<b>Palette</b>				
<b>Type de palette:</b>	Euro palette en bois			
<b>UD par couche:</b>	12 Pce	<b>Couches:</b>	10 Pce	<b>UD par palette:</b> 120 Pce
<b>Poids net:</b>	576 kg	<b>Poids brut:</b>	653,44 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b> 179 cm
<b>Emballage primaire</b>				
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE	
<b>Poids:</b>	10,54 g			
<b>Couleur:</b>	Bleu			
<b>Largeur:</b>	340 mm			
<b>Hauteur:</b>	610 mm			
<b>Emballage secondaire</b>				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Poids:</b>	420 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Longueur (extérieur):</b>	294 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	244 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	164 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Poids:</b>	2,16 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	110 mm			
<b>Hauteur:</b>	200 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Poids:</b>	2,70 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	148 mm			
<b>Hauteur:</b>	210 mm			
<b>Emballage tertiaire</b>				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Poids:</b>	2.000 g			
<b>Couleur:</b>	Gris			
<b>Longueur:</b>	780 mm			
<b>Largeur:</b>	1.180 mm			

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

<b>Risques physiques - système de contrôle spécifique</b>				
	<b>Présent</b>			<b>Remarques</b>
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui			
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm	

**INFORMATION LÉGALE**

<b>Numérotage international des ingrédients</b>		
<b>Type</b>	<b>Nombre</b>	<b>Remarques</b>
Code CN (EU)	1901200000	
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:	