

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu		
		Mise à jour : 10.04.2025
B&B Cookie morceaux de choc au lait 80g		

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10186959
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892409
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89240
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040892409
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501216
Baker & Baker BENELUX BV	28832
Baker & Baker Global	10186959
Baker & Baker FRANCE SARL	89240
RU	89240K
Autres	
Code EAN	4017040892409
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cookie avec morceaux de chocolat au lait, cru et surgelé.
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie surgelé, cru

Cookie nature pré découpé avec morceaux de chocolat au lait, prêt à cuire.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Application			
Cuisson			
AVERTISSEMENT - NE MANGEZ PAS DE PÂTE CRUE			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	20 min	
Remarques:	(Optionnel)		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	15 - 17 min	Température: 160 - 170 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	15 min	Température: 180 °C

Numéro d'article:	10186959	Mise à jour :	10.04.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

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, Chocolat au lait	Odeur:	Sucré
Aspect visuel:	Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Brun doré
Structure:	Moelleux, Mou, Croustillant		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Morceaux de chocolat au lait (30%) (Sucre; Poudre de lait entier (LAIT); Beurre de cacao*; Pâte de cacao*; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Farine de blé (BLÉ); Sucre; Graisse de palme; Eau; Huile de colza; Beurre (LAIT); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Sirop de sucre inverti; Farine de riz pré-gélatinisée; Humectant: Glycérol; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Sel; Mélasse; Arômes naturels. *Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit			
Énergie:	1.959 kJ	(468 kcal)	
Matières grasses:	24 g		
dont acides gras saturés:	12 g		
dont acides gras mono-insaturés:	9,1 g		
dont acides gras poly-insaturés:	2,4 g		
Glucides:	57 g		
dont sucres:	37 g		
Fibres alimentaires:	1,6 g		
Protéines:	5,2 g		
Sel (Na x 2,5):	0,78 g		

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit			
Matières grasses dont acides gras trans:	0,4 g		
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,2 g		
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g		
Sel (NaCl):	523,3 mg		
Minéraux - Sodium:	310,90 mg		
Eau:	10,5 g		

Numéro d'article:	10186959	Mise à jour :	10.04.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	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	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 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: FRUITS À COQUE, ŒUF.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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

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					
Type:	Cacao - Rainforest Alliance	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
En achetant du cacao certifié Rainforest Alliance, nous encourageons la production durable de cacao. Les producteurs certifiés RFA sont formés à de meilleures pratiques agricoles respectant l'Homme et l'environnement. www.rainforest-alliance.org . Supply Chain Model: Mass Balance. Certificate Holder ID: RA_00072092201					

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:	10186959	Mise à jour :	10.04.2025
-------------------	----------	---------------	------------

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:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, À Protéger de la chaleur et du dessèchement.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10186959	Mise à jour :	10.04.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		7,680 kg	Poids brut:		7,927 kg
			Nombre de pièces:		96 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm			
UD par couche:		12 Pce	Couches:		7 Pce
Poids net:		645,12 kg	Poids brut:		695,166 kg
			UD par palette:		84 Pce
			Hauteur totale de palette:		187,9 cm
Emballage primaire					
Description:		Sac	Matière:		HDPE
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		10,54 g			
Couleur:		Bleu			
Largeur:		340 mm			
Hauteur:		610 mm			
Emballage secondaire					
Description:		Boîte	Matière:		Ondulé
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		230 g			
Couleur:		Blanc			
Longueur (extérieur):		294 mm			
Largeur (extérieur):		241 mm			
Hauteur (extérieur):		247 mm			
Description:		Etiquette	Matière:		Papier
Quantité:		3,0000 PCE			
Poids:		2,16 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		110 mm			
Hauteur:		200 mm			
Emballage tertiaire					
Description:		Protection de rive	Matière:		Carton
Quantité:		5,0000 PCE			
Poids:		405 g			
Couleur:		Marron			
Longueur:		35 mm			
Largeur:		35 mm			
Hauteur:		1.500 mm			
Description:		Feuille	Matière:		Papier
Quantité:		3,0000 PCE			
Poids:		432 g			
Couleur:		Gris			
Longueur:		780 mm			
Largeur:		1.180 mm			
Description:		Film étirable	Matière:		LLDPE
Quantité:		0,0000 PCE			
Couleur:		Transparent			
Largeur:		500 mm			
Description:		Etiquette	Matière:		Papier
Quantité:		2,0000 PCE			
Poids:		2,70 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		148 mm			
Hauteur:		210 mm			

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

Numéro d'article:	10186959	Mise à jour :	10.04.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.		

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 :	10.04.2025
Changement:	Déclaration des ingrédients