

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

08.12.2025

B&B BL Choc Chunk Cookie Puck 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

Condition physique: Congelé
Pays d'origine: Allemagne

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 : 08.12.2025

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 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	
Énergie:	1.958 kJ (468 kcal)
Matières grasses:	24 g
dont acides gras saturés:	12 g
Glucides:	57 g
dont sucres:	37 g
Fibres alimentaires:	1,5 g
Protéines:	5,2 g
Sel (Na x 2,5):	0,7899 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	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 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: 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".

Numéro d'article: 10186959 Mise à jour : 08.12.2025

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 au régime vegan: Non

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:	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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	7,680 kg	Poids brut:	7,927 kg
		Nombre de pièces:	96 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

Numéro d'article: 10186959

Mise à jour : 08.12.2025

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

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.