

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

02.12.2025

B&B BL Cookie Cacao Pépites 3 Choc cru 80g

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10187083

Société

Code article

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040892393 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 89239 |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH | 4017040892393 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501221 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 28831 |
| Baker & Baker Global | 10187083 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 89239 |
| RU | 89239K |

Autres

| | |
|--------------|---------------|
| Code EAN | 4017040892393 |
| Code CN (EU) | 1901200000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Cookie au cacao avec morceaux de chocolat blanc, noir et au lait, cru et surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Cookies, Congelé
Biscuits à la pâte de cacao et morceaux de chocolat blanc, noir et au lait. Cru et surgelé.

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: 10187083 Mise à jour : 02.12.2025

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 | Odeur: | Cuit à basse température |
| Aspect visuel: | Avec morceaux de chocolat | Couleur: | Brun foncé |
| Structure: | Moelleux, Mou, Croustillant | | |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Sucre; Morceaux de chocolat blanc (14%) (Sucre; Beurre de cacao*; Poudre de lait entier (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Morceaux de chocolat noir (7,1%) (Sucre; Pâte de cacao*; Beurre de cacao*; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Morceaux de chocolat au lait (7,1%) (Sucre; Poudre de lait entier (LAIT); Beurre de cacao*; Pâte de cacao*; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Graisse de palme; Beurre (LAIT); Eau; Sirop de sucre inversé; Huile de colza; Cacao maigre en poudre* (3,0%); Farine de riz prégélatinisée; Poudre de lactosérum doux (LAIT); 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: | 1.933 kJ | (462 kcal) |
| Matières grasses: | 23 g | |
| dont acides gras saturés: | 12 g | |
| Glucides: | 57 g | |
| dont sucres: | 39 g | |
| Fibres alimentaires: | 2,3 g | |
| Protéines: | 4,9 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,6726 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: AMANDE, NOISETTE, NOIX, NOIX PÉCAN, NOIX MACADAMIA/DU QUEENSLAND, PISTACHES, 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: 10187083 Mise à jour : 02.12.2025

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: | 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 |

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: 10187083

Mise à jour : 02.12.2025

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.