

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
 dedicated to delight

 Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: 10.12.2027
 Mise à jour : 22.06.2026

B&B BL Cookie Cacao Pépites 3 Choc cru 80g 89239

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

AVERTISSEMENT - NE MANGEZ PAS DE PÂTE CRUE

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

20 min

Cuisson (Four à convection):

Temps:

15 - 17 min

Température:

160 - 170 °C

Cuisson (Four traditionnel):

Temps:

15 min

Température:

180 °C

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

Numéro d'article: 10187083

Mise à jour : 22.06.2026

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 pré-gélatinisée; 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:	1.930 kJ	(461 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):	0,680 g	

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	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	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	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
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	1,0 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 étiquetée.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir: ŒUF, NOISETTE, AMANDE, PISTACHES.

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.

Numéro d'article: 10187083

Mise à jour : 22.06.2026

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 893283

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_00078112202

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Moisissures:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

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:	7,957 kg
		Nombre de pièces:	96 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

Numéro d'article: 10187083

Mise à jour : 22.06.2026

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.