

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du:	12.03.2025
Mise à jour :	19.03.2025

### BCB Cookie choco pépites double choc cuit x1

#### CODE MATÉRIEL

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10208468</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015693
Baker & Baker Global	10208468
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1569
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501361
Baker & Baker BENELUX BV	01569
Baker & Baker FRANCE SARL	21119
<b>Autres</b>	
Code EAN	4017040015693
Code CN (EU)	1905319900

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Cookie au chocolat avec morceaux de chocolat blanc et noir Belge, cuit, surgelé
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé, Cookies

Biscuit au chocolat cuit au four avec des morceaux de chocolat blanc et noir. Emballé individuellement.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Conseil général</b>			
<b>Application</b>			
Décongeler et servir			
<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	60 min	<b>Température:</b> 18 - 25 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	75 g	71 - 79 g		
<b>Diamètre:</b>	115 mm	105 - 125 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Cacao, Chocolat	<b>Odeur:</b>	Cuit
<b>Aspect visuel:</b>	Rond, Avec morceaux de chocolat	<b>Couleur:</b>	Marron
<b>Structure:</b>	Légèrement moelleux		

Numéro d'article: 10208468

Mise à jour :

19.03.2025

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de blé (BLÉ); Sucre; Graisse de palme; Chocolat blanc belge (11 %) (Sucre; Beurre de cacao\*; Poudre de lait entier (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Chocolat noir belge (10 %) (Sucre; Pâte de cacao\*; Beurre de cacao\*; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Huile de colza; Sirop de sucre inverti; Cacao maigre en poudre\* (3,4 %); Farine de riz pré-gélatinisée; Poudre de la ctosérum doux (LAIT); Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Sel; Mélasse; Arôme. \*Certifié Rainforest Alliance. Retrouvez plus d'informations sur ra.org.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.969 kJ	(470 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	23 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
<b>Glucides:</b>	59 g	
dont sucres:	39 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	2,5 g	
<b>Protéines:</b>	4,7 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,7429 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Non	Non	Non
<b>Orge</b>	Non	Non	Non
<b>Avoine</b>	Non	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Non	Non
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Non
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Amande</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noisette</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Oui	Oui
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Non	Non
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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: FRUITS À COQUE, 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".

**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: 10208468 Mise à jour : 19.03.2025

**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 - Rainforest Alliance	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Oui
<b>Convient au régime vegan:</b>	Non

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
<b>Quantité totale de germes:</b>	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
<b>Moisissures:</b>	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
<b>Levures:</b>	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Non détectable				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 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>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	540 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Congelé: < -18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	10 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Ambiante: 15 - 25 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	4,950 kg	<b>Poids brut:</b>	5,724 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	66 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	U-card	<b>Matière:</b>	Carton pour boîtes pliantes
<b>Description:</b>	Flexible film	<b>Matière:</b>	OPP
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Ondulé
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	Papier

**INFORMATION LÉGALE**

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.