

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 19.01.2026

### Bolo de Arroz

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10246055**

##### Société

Baker & Baker Global  
MARGO - B&B SCHWEIZ AG

**Code article**  
10246055  
8374

##### Autres

Code EAN 8436542127769  
Code CN (EU) 1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Petite pâtisserie en pâte à gâteau avec farine de riz, cuit, surgelé.

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs ( Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Portugal

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

##### Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 90 min Température: 20 - 23 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	70 g	66 - 74 g		
Hauteur:	70 mm	60 - 80 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique, Pas d'arrière goût Odeur: Typique, Pas d'odeurs étrangères  
Aspect visuel: Congelé Couleur: Jaune

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Huile de colza; FARINE DE BLÉ; Eau; Farine de riz(11%); Graisse de palme; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Amidon Modifié; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium; Sirop de glucose; PROTÉINE DE LAIT; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; Maltodextrine.

Numéro d'article: 10246055

Mise à jour :

19.01.2026

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

<b>Énergie:</b>	1.667 kJ	(398 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	20 g	
dont acides gras saturés:	3,1 g	
<b>Glucides:</b>	47 g	
dont sucres:	26 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,4 g	
<b>Protéines:</b>	6,5 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	1,0900 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	Oui	Oui
<b>Orge</b>	Non	Oui	Oui
<b>Avoine</b>	Non	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Oui	Oui
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Non
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Oui	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>	Non	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	Oui	Oui
<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	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	2,5 PPM *	Non	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<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: SOJA, AMANDE, NOISETTE, NOIX, NOIX PÉCAN, PISTACHES, NOIX DE CAJOU, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, FROMENT KHORASAN.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&amp;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.

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ISO 7932
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Absent				PAM 55
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 25 g	Absent				PAM 16

<b>Numéro d'article:</b> 10246055	<b>Mise à jour :</b> 19.01.2026
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	450 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Blister
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	4,200 kg	<b>Poids brut:</b>	4,543 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	60 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Carton pour boîtes pliantes, BOPP
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Description:</b>	Papier	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé

**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.