

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 16.02.2021

### B&B Brownie Star 4x30 portion

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10185731</b>
Société	Code article
Baker & Baker FRANCE SARL	11130
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3553680000022
Baker & Baker BENELUX BV	11130
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501611
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141072
Baker & Baker Global	10185731
Autres	
Code EAN	3553680000022
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Brownie au chocolat et noix de pécan, congelé

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Un gâteau facile à manger. Il peut se consommer nature ou mis en oeuvre sur l'assiette accompagné de crème anglaise, de glace, de fruits frais... etc. C'est à la fois un produit de grignotage et de dessert.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: France      Continent d'origine: Europe (UE)

#### CONSIGNES D'UTILISATION

**Conseil général**  
Décongeler le produit minimum un jour entre 0 et 4°C. Laissez le quelques minutes à température ambiante avant de le déguster ou passer le quelques secondes au micro-ondes.

**Application**  
Pour un usage professionnel uniquement.

##### Instructions de préparation

Décongélation:      Temps: 4 - 5 h      Température: < 22 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	2.500 g			
Hauteur:	25 mm			
Longueur:	396 mm			
Largeur:	302 mm			
Forme:	rectangulaire			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Chocolat, Beurre      Odeur: Chocolat, Beurre  
Aspect visuel: Rectangulaire      Couleur: Typique, Marron

Numéro d'article: 10185731

Mise à jour : 16.02.2021

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Chocolat		25
Pâte de cacao		15
Sucre		15
Émulsifiant		< 1
	Lécithine de soja	
	E 322	< 1
Sucre		20
Œuf entier		20
Farine de blé		10
Beurre concentré		8
Huile de colza		8
Noix de pécan		5

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant:

> 10 %:	Arrondi à 5 %	(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %	(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
< 1 %:	< 1 %	

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Chocolat (27%) (Pâte de cacao (50%); Sucre; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA); Sucre; ŒUFS ENTIERS LIQUIDE; FARINE DE BLÉ; BEURRE CONCENTRÉ; Huile de colza; NOIX DE PÉCAN (5%).

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	1.943 kJ	(466 kcal)
Matières grasses:	28,8 g	
dont acides gras saturés:	11,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,1 g	
Glucides:	44,3 g	
dont sucres:	35,9 g	
Fibres alimentaires:	3,5 g	
Protéines:	5,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0777 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,5 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	2,8 mg
Minéraux - Sodium:	31,1 mg
Eau:	16,4 g

Numéro d'article: 10185731

Mise à jour : 16.02.2021

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Oui	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
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	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 des traces de: AUTRES FRUITS À COQUES.

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.

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
pH				
pH:	7			

**INFORMATION PHYSIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Autres</b>				
Activité de l'eau (ae):		0,81 - 0,83		

Numéro d'article:	10185731	Mise à jour :	16.02.2021
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				XP V08-034
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000				NF V08-059
Levures:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				NF V08 - 057 - 1
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AES 10/03-09/00

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	12 Jrs
Température de stockage:	0 - 4 °C
Conseil de stockage:	Entreposer le produit dans son emballage d'origine
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	< 22 °C
Conseil de stockage:	Entreposer le produit dans son emballage d'origine
Remarques:	Température ambiante, de préférence en dessous de 22°C Lorsque le produit est reconditionné sous blister, la recommandation de durée de vie après décongélation est de 7 jours en ambiante (<22°C) (sous réserve de la bonne application des Bonnes Pratiques d'Hygiène lors des opérations de reconditionnement)
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10185731

Mise à jour : 16.02.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,7 kg	Nombre de pièces:	4 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	6 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	54 Pce
Poids net:	540 kg	Poids brut:	602,8 kg	Hauteur totale de palette:	174 cm
Emballage primaire					
Description:	Couvercle	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	57 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	407 mm				
Largeur (extérieur):	313 mm				
Hauteur (extérieur):	41 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	90 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	400 mm				
Largeur (extérieur):	306 mm				
Hauteur (extérieur):	41 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine		
Quantité:	0,0000 PCE				
Poids:	7 g				
Couleur:	Transparent				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	220 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	416 mm				
Largeur (extérieur):	323 mm				
Hauteur (extérieur):	177 mm				
Code					
Date de production:	DD/MM/YY	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	JJMMAA HH MM
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,3000 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Couleur:	Brun clair, Bleu				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Rayons-X:	Oui		
Aluminium:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 0,8 mm	
Verre:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Céramique:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	

<b>Numéro d'article:</b>	10185731	<b>Mise à jour :</b>	16.02.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
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.

Mise à jour :	16.02.2021
Changement:	Information nutritionnelle