

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 23.11.2021

B&B Rocky Road Bar 90g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10186370
Société	Code article
Baker & Baker Global	10186370
Baker & Baker BENELUX BV	29257
Baker & Baker FRANCE SARL	19201
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5014951900741
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141142
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	90074
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501807
Autres	
Code EAN	5014951900741

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Brownie « Rocky Road » avec morceaux de « digestive biscuits », chamallows et cerises avec un nappage au chocolat, surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Biscuits « Rocky Road » avec des « digestive biscuits », surgelés

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Grande-Bretagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Congelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 - 120 min	Température: 20 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids Par portion:	90 g			
Poids Plateau:	900 g			
Longueur:	49 mm	46 - 52 mm		
Largeur:	84 mm	81 - 87 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Chocolaté	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Solide	Couleur:	Brun foncé
Structure:	Ténace		

Numéro d'article: 10186370

Mise à jour : 23.11.2021

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Glaçage au goût chocolat (60%) (Sucre; Graisse de palme; LACTOSÉRUM en poudre; Farine de BLÉ (Farine de BLÉ, Carbonate de Calcium, Fer, Niacine, Thiamine); Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithine de SOJA, Polyricinoléate de polyglycérol; Aroma); Biscuits digestives (20%) (Farine de BLÉ (Farine de BLÉ, Carbonate de Calcium, Fer, Niacine, Thiamine); Farine complète de BLÉ; Sucre; Graisse de palme; Huile de colza; Sirop de sucre inverti; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Carbonates d'ammonium; Sel); Sultanines; Guimauve (6,0%) (Sirop de glucose-fructose; Sucre; Eau; Gélatine; Antiagglomérant: Amidon de maïs; Arôme); Margarine (Matières grasses végétales: Palme, Coco; Huile de colza; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Arôme); Cerises confites (3,2%) (Cerise; Sirop de glucose-fructose; Concentré de carotte; Concentré d'aronia; Correcteur d'acidité: Acide citrique).

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.068 kJ	(494 kcal)
Matières grasses:	25,4 g	
dont acides gras saturés:	17,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,5 g	
Glucides:	60,3 g	
dont sucres:	41,6 g	
Fibres alimentaires:	2,5 g	
Protéines:	5,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3241 g	

Par portion (90 G)

Énergie:	1.862 kJ	(445 kcal)
Matières grasses:	22,8 g	
dont acides gras saturés:	15,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
Glucides:	54,3 g	
dont sucres:	37,5 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	4,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,2917 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	299,7 mg
Minéraux - Sodium:	129,7 mg
Eau:	5,4 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE
Pour 100 grammes de produit

	ADULTES
Énergie:	25 %
Matières grasses:	36 %
Acides gras saturés:	86 %
Glucides:	23 %
Sucres:	46 %
Protéines:	10 %
Sel:	5 %

Par portion (90 G)

	ADULTES
Énergie:	22 %
Matières grasses:	33 %
Acides gras saturés:	78 %
Glucides:	21 %
Sucres:	42 %
Protéines:	9 %
Sel:	5 %

Numéro d'article: 10186370

Mise à jour : 23.11.2021

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	Oui	Oui
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	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	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 *	Oui	Oui
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: FRUITS À COQUE.

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.

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-816623

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	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 MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Méthode accréditée
Moisissures:	/ g	100				UKAS Méthode accréditée
Levures:	/ g	100				UKAS Méthode accréditée
Staphylococcus aureus:	/ g	20				UKAS Méthode accréditée
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				UKAS Méthode accréditée

Numéro d'article:	10186370	Mise à jour :	23.11.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Dégel bien avant de servir, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	7 Jrs
Température de stockage:	20 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Ambiante
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	7 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Réfrigéré
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10186370	Mise à jour : 23.11.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	1,800 kg	Poids brut:	1,995 kg	Nombre de pièces:	20 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1000 X 1200				
UD par couche:	9 Pce	Couches:	15 Pce	UD par palette:	135 Pce
Poids net:	243 kg	Poids brut:	295 kg	Hauteur totale de palette:	92,5 cm
Emballage primaire					
Description:	U-card	Matière:	Carton pour boîtes pliantes		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	15,50 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	180 mm				
Largeur:	275 mm				
Hauteur:	25 mm				
Description:	Film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0100 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	460 mm				
Description:	Sac	Matière:	MDPE		
Quantité:	0,0000 PCE				
Poids:	51,58 g				
Couleur:	Rouge				
Largeur:	640 mm				
Hauteur:	850 mm				
Code					
		Code du lot:	DD/MMM/YY SN (Day/Month/Year Shift code)		
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	151,62 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	391 mm				
Largeur (extérieur):	295 mm				
Hauteur (extérieur):	51 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,2495 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	85 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	0,0000 PCE				
Poids:	3,0769 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Date de production:	Numéro de lot	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	Numéro de lot
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,1998 KG				
Largeur:	400 mm				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

Numéro d'article:	10186370	Mise à jour :	23.11.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION LÉGALE**Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
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 :	23.11.2021
Changement:	Information Diététique, Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières), Information Sur L'Emballage