

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 19.07.2022

B&B Chocolate Chip Cookie Dough

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10141721
Société	
Baker & Baker Global	10141721
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141112
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5025183002684
Baker & Baker BENELUX BV	29492
Autres	
Code EAN	5025183002684
Code CN (EU)	1901200007012

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâte crue pour cookies aux pépites de chocolat, surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâte à cookies aux pépites de chocolat à découper, fournie en seaux de 5 kg.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Mode de cuisson: Décongeler au réfrigérateur 24h. avant utilisation. Disposez des boules de 50 g de pâte à biscuits sur une plaque de cuisson plate chemisée de papier sulfurisé en laissant de la place pour les étaler. Cuire à 160 °C pendant 12-14 minutes dans un four à convection. Une fois cuit, laisser refroidir avant de servir.
Recette standard
CONSEILS DE PRÉPARATION : N.B. : le temps de cuisson indiqué convient à des unités de 50 g, mais varie en fonction du four et de la taille des cookies produits. 1. Utiliser une cuillère à glace pour former des boules de pâte, puis placez-les sur une plaque de cuisson de manière à prévoir assez d'espace entre chaque cookie et leur permettre de s'étaler lors de la cuisson. 2. Pour un résultat moelleux, cuire à 205 °C (400 °F) pendant 10 min. dans un four à étages ou à 160 °C (320 °F) dans un four à chaleur tournante pendant 11 min. Pour un résultat plus croustillant, cuire à 205 °C (400 °F) pendant 12 min. dans un four à étages ou à 160 °C (320 °F) dans un four à chaleur tournante pendant 14 min.

Numéro d'article: 10141721

Mise à jour : 19.07.2022

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	5.000 g	4.950 - 5.050 g		
Poids Par portion:	50 g			

INFORMATION SENSORIELLE

Pâte			
Goût:	Sucré	Odeur:	Sucré non-cuit, Neutre
Aspect visuel:	Pâte, Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Beige clair
Structure:	Pâte		
Cuit			
Goût:	Sucré, Goût beurre, Chocolat noir	Odeur:	Frais, Cuit
Aspect visuel:	Rond, Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Brun doré
Structure:	Mou, Ténace, Humide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ (Farine de BLÉ; Carbonate de calcium; Fer; Niacine; Thiamine); Sucre; Pépites de chocolat (19 %) (Pâte de cacao; Sucre; Beurre de cacao; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)); Graisse de palme; Huile de colza; Eau; Sirop de glucose; Mélasse; Poudre d'ŒUF entier; BABELURE en poudre; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; Sel; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.908 kJ	(456 kcal)
Matières grasses:	21,6 g	
dont acides gras saturés:	9,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,5 g	
Glucides:	58,5 g	
dont sucres:	32,5 g	
Fibres alimentaires:	2,9 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6433 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	167,3 mg
Minéraux - Sodium:	257,3 mg
Eau:	11,2 g

Numéro d'article: 10141721

Mise à jour : 19.07.2022

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	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	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	2 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):	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 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: 10141721	Mise à jour : 19.07.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	549 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	42 Jrs
Température de stockage:	< 5 °C
Conseil de stockage:	Au réfrigérateur, Conserver le paquet ouvert froid, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	5 kg	Poids brut:	5,193 kg	Nombre de pièces: 1 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette 1000 X 1200			
UD par couche:	24 Pce	Couches:	6 Pce	UD par palette: 144 Pce
Poids net:	720 kg	Poids brut:	772,65 kg	Hauteur totale de palette: 109,6 cm
Emballage primaire				
Description:	Seau	Matière:	PP	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	158 g			
Hauteur:	156 mm			
Description:	Couvercle	Matière:	PP	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	35 g			
Couleur:	Blanc			
Hauteur:	12 mm			
Emballage secondaire				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	1,2495 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	85 mm			
Hauteur:	150 mm			
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE	
Quantité:	0,0014 KG			
Largeur:	400 mm			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	0,0000 PCE			
Poids:	3,0769 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	148 mm			
Hauteur:	210 mm			
Code				
	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	YDDDLLTT (Year/Daycode/Producti online/Time of being packed or palletised)
Emballage tertiaire				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé	
Quantité:	3,0000 PCE			
Poids:	356 g			
Surface:	0,89 m²			
Couleur:	Marron			
Longueur:	1.155 mm			
Largeur:	767 mm			

Numéro d'article:	10141721	Mise à jour :	19.07.2022
-------------------	----------	---------------	------------

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:	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19012000007012	
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 :	19.07.2022
Changement:	Déclaration des ingrédients