

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 14.04.2023
B&B Cake Banane		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10234189
Société	Code article
Baker & Baker Global	10234189
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542126328
Baker & Baker BENELUX BV	12632
Baker & Baker FRANCE SARL	12632
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501747
Autres	
Code EAN	8436542126328
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cake à la banane et aux noisettes, 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:	60 - 90 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	70,5 - 79,5 g		
Hauteur:	80 mm	65 - 95 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Moux, Croquant	Odeur:	Banane, Sucré
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Huile de colza; Sucre; Fourage de bananes(11%) (Eau; Sirop de glucose-fructose; Banane(2,8%); Amidon modifié; Épaississant: Agar-agar; Antioxydant: Acide ascorbique; Arôme naturel; Acidifiant: Acide citrique; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium; Stabilisant: Diphosphates); Chips de banane(5,6%) (Banane(3,1%); Coco; Sucre; Arôme naturel banane); ŒUF entier de poules élevées en plein air en poudre; Beurre (LAIT); Miel; Poudre de LAIT écrémé; Eau; Stabilisant: Glycérol; NOISETTES(1,1%); Poudre à Lever: Carbonates de sodium; Sirop de glucose-fructose; Cannelle; Sucre caramélisé; Arôme naturel; Gélifiant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de sodium; Affermissant: Chlorure de calcium.	
--	--

Numéro d'article:	10234189	Mise à jour :	14.04.2023
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.897 kJ	(454 kcal)
Matières grasses:	25,1 g	
dont acides gras saturés:	5,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,8 g	
Glucides:	51,3 g	
dont sucres:	26,9 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	5,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,659 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	11,2 mg
Minéraux - Sodium:	263,7 mg
Eau:	15,6 g

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non
* Selon le Règlement (UE) n° 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: SOJA, AUTRES FRUITS À COQUES, SÉSAME.			

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:	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
-------	----------------	---------	------------------------------------	--------------

Numéro d'article:	10234189	Mise à jour :	14.04.2023
-------------------	----------	---------------	------------

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	100 000				ISO 4833-1
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
E. coli:		100				
Moisissures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levures:	/ g	100				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Salmonella:		Absent				
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				PAM 16

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:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	4 - 7 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10234189	Mise à jour :	14.04.2023
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		1,875 kg	Poids brut:		2,050 kg
			Nombre de pièces:		25 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm en bois			
UD par couche:		12 Pce	Couches:		15 Pce
Poids net:		337,50 kg	Poids brut:		394,57 kg
			UD par palette:		180 Pce
			Hauteur totale de palette:		186,90 cm
Emballage primaire					
Description:		Sac	Matière:		HDPE
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		11,60 g			
Couleur:		Bleu			
Largeur:		500 mm			
Hauteur:		320 mm			
Emballage secondaire					
Description:		Ruban adhésif			
Quantité:		0,0016 G			
Largeur:		48 mm			
Description:		Boîte	Matière:		Ondulé
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		162,83 g			
Couleur:		Blanc			
Longueur (extérieur):		286 mm			
Largeur (extérieur):		250 mm			
Hauteur (extérieur):		115 mm			
Description:		Etiquette	Matière:		Papier
Quantité:		2,0000 PCE			
Poids:		1,02 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		149 mm			
Hauteur:		210 mm			
Code					
Nom:		Oui	Date d'expiration:		JJ/MM/AAAA
EAN:		Oui	Fournisseur:		Oui
			Code du lot:		XXXXXXXXXX
			Code matière:		Oui
Emballage tertiaire					
Description:		Etiquette	Matière:		Papier
Quantité:		3,0000 PCE			
Poids:		1,02 g			
Couleur:		Blanc			
Largeur:		149 mm			
Hauteur:		210 mm			
Description:		Ruban	Matière:		Cire
Quantité:		54,1233 KG			
Poids:		715 g			
Longueur:		450 m			
Largeur:		152,4 mm			
Description:		Palette	Matière:		Bois
Quantité:		1,0000 PCE			
Poids:		25.000 g			
Longueur:		1.200 mm			
Largeur:		800 mm			
Hauteur:		144 mm			
Description:		Film rétractable	Matière:		PE
Quantité:		0,0000 PCE			
Largeur:		500 mm			
Code					
Nom:		Oui	Date d'expiration:		JJ/MM/AAAA
EAN:		Oui	Fournisseur:		Non
Autres codes:		SSCC	Code du lot:		XXXXXXXXXX
			Code matière:		Oui

Numéro d'article:	10234189	Mise à jour :	14.04.2023
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

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 :	14.04.2023
Changement:	Déclaration des ingrédients