

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

04.04.2025

BLACK LABEL CHOCOLATE ROLL

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10151949

Société

Baker & Baker BENELUX BV
Baker & Baker Global

Code article

24575
10151949

Autres

Code EAN
Code ITF 14
Code CN (EU)5413321245756
05413321245756
1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pain au chocolat au beurre, cru et surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit pour la boulangerie confiserie

Pain au chocolat au beurre, surgelé, prêt à cuire.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Espagne

Condition physique:

Surgelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Décongélation: 20 min. à température ambiante; Fermentation: 90-120 min. à 30°C et 75% HR; Cuisson: 18 min. à 180-200°C dans un four à convection ou à 200-210°C dans un four traditionnel.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75,0 g	68,3 - 84,0 g		
Hauteur:	23 mm	18 - 29 mm		
Longueur:	91 mm	86 - 97 mm		
Largeur:	41 mm	35 - 46 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Pâte

Goût: Typique
Aspect visuel: Rectangulaire, SurgeléOdeur: Typique
Couleur: Jaune

Fourrage/garniture

Goût: Typique

Odeur: Typique
Couleur: Marron, Brun clair, Comme chocolat

Numéro d'article: 10151949

Mise à jour :

04.04.2025

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Beurre (LAIT) (23%); Eau; Chocolat (13%) (Pâte de cacao; Sucre; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)); Sucre; Levure; Gluten de blé (BLÉ); Sel; Lactosérum en poudre (LAIT); Épaississant: Carraghénanes; Dextrose; Maltodextrine; Extrait de cerise acérola; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.605 kJ (385 kcal)
Matières grasses:	23 g
dont acides gras saturés:	16 g
dont acides gras mono-insaturés:	6,0 g
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g
Glucides:	36 g
dont sucres:	12 g
Fibres alimentaires:	2,7 g
Protéines:	7,7 g
Sel (Na x 2,5):	0,79 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:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	739,7 mg
Minéraux - Sodium:	314,60 mg
Eau:	27,7 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	Non	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Non
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	Oui	Oui
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	Non	Non
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	Oui	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	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° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg / L doit être étiquetée.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: ŒUF, POISSON, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE.

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

Numéro d'article:	10151949	Mise à jour :	04.04.2025
-------------------	----------	---------------	------------

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
INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	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
E. coli:	/ 1 g	100				Méthode interne
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Méthode interne
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10151949

Mise à jour : 04.04.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 12,98 kg Poids brut: 13,663 kg
Remarques: Environ 173 unités, poids net garanti.

Palette

Type de palette: Palette 1200 x 800 mm
UD par couche: 8 Pce Couches: 7 Pce UD par palette: 56 Pce
Poids net: 726,88 kg Poids brut: 792,76 kg Hauteur totale de palette: 174 cm

Emballage primaire

Description: Sac Matière: HDPE
Quantité: 1,0000 PCE
Poids: 16,9950000 g
Couleur: Transparent
Largeur: 760,00 mm
Hauteur: 700,00 mm

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Ondulé
Quantité: 1,0000 PCE
Poids: 665,31 g
Couleur: Blanc
Longueur (extérieur): 386 mm
Largeur (extérieur): 286 mm
Hauteur (extérieur): 228 mm

Emballage tertiaire

Description: Ruban adhésif Matière: BOPP
Quantité: 93,9986 G
Couleur: Transparent
Largeur: 48 mm

Description: Etiquette Matière: Papier
Quantité: 56,0000 PCE
Couleur: Blanc
Largeur: 148 mm
Hauteur: 240 mm

Description: Film étirable Matière: LLDPE
Quantité: 0,4502 KG
Couleur: Transparent
Largeur: 500 mm

Description: Feuille Matière: Ondulé
Quantité: 2,0000 PCE
Poids: 300,65 g
Surface: 0,70 m²
Couleur: Marron
Longueur: 1.000 mm
Largeur: 700 mm

Description: Etiquette Matière: Papier
Quantité: 2,0000 PCE
Poids: 1,02 g
Largeur: 149 mm
Hauteur: 210 mm

Description: Palette Matière: Bois
Quantité: 1,0000 PCE
Poids: 22.616 g
Couleur: Marron
Longueur: 1.200 mm
Largeur: 800 mm
Hauteur: 144 mm

Code

Nom: Oui Date d'expiration: DD/MM/YY Code du lot: Oui
Autres codes: Code-barres, SSCC Code matière: Oui

Numéro d'article:	10151949	Mise à jour :	04.04.2025
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.		

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 :	04.04.2025
Changement:	Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières), Déclaration des ingrédients