

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du:	16.12.2024
Mise à jour :	26.11.2025

B&B Classic Carrot Cake 10P

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10214244

Société

Code article

Baker & Baker BENELUX BV	60080
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501572
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321600807
Baker & Baker FRANCE SARL	60080
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321600807

Autres

Code EAN	5413321600807
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Gâteau éponge avec des carottes, surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Surgelé, Produits de boulangerie
Gâteau éponge avec des carottes, couvert de glaçage, décoré avec des morceaux de pistaches

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Surgelé
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Application

Décongeler et servir

Instructions de préparation

Décongélation:		Temps:	8 h	Température:	4 - 7 °C
Remarques:	10P				
Décongélation:		Temps:	6 h	Température:	18 - 25 °C
Remarques:	10P				
Décongélation:		Temps:	3,5 h	Température:	0 - 4 °C
Remarques:	1P				
Décongélation:		Temps:	4,5 h	Température:	0 - 4 °C
Remarques:	3P				

Numéro d'article: 10214244

Mise à jour :

26.11.2025

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	1.250 g	1231 - 1279 g	Moyenne de 10 pièces	
Poids Par portion:	125 g	100 - 150 g		
Diamètre:	220 mm	218 - 222 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Cannelle	Odeur:	Sucré, Cannelle
Aspect visuel:	Rond	Couleur:	Marron, Crème, Vert
Structure:	Mou		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Cassonade; Carotte (17%); Farine de blé (BLÉ); Sucre; Huile de colza; Fromage frais (LAIT); Beurre (LAIT); Noix de coco desséchée; Poudre d'œuf entier (ŒUF); NOIX; Amidon de blé (BLÉ); Raisins secs; Morceaux de pistache (PISTACHE); Amidon Modifié; Zeste d'orange; Zeste de cédratier; Sirop de glucose-fructose; Cannelle; Poudre à Lever: Carbonates de sodium; Acidifiant: Acide citrique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit			
Énergie:	1.692 kJ	(404 kcal)	
Matières grasses:	20 g		
dont acides gras saturés:	6,4 g		
Glucides:	50 g		
dont sucres:	36 g		
Fibres alimentaires:	1,9 g		
Protéines:	4,0 g		
Sel (Na x 2,5):	0,5493 g		

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	Non	Non
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	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	Non	Oui	Oui
Noix	Oui	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Oui	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	Oui
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 *	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: autres FRUITS À COQUES, SOJA.

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: 10214244

Mise à jour : 26.11.2025

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

Type:	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	--	---------	------------------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui
Convient au régime vegan:	Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Moisissures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	545 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	1,250 kg	Poids brut:	1,445 kg
Tranchage:	Oui	Quantité:	10
Nombre de pièces: 1 Pce			
Emballage primaire			
Description:	Assiette à gâteau	Matière:	Carton
Description:	Rond à cake	Matière:	Carton
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

Numéro d'article: 10214244

Mise à jour : 26.11.2025

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

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.