

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER & BAKER dedicated to delight	Mise à jour : 10.08.2023
		B&B Lemon Loaf Cake

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10249093
Société	
Baker & Baker Global	10249093
Baker & Baker BENELUX BV	29540
Baker & Baker FRANCE SARL	29540
Autres	
Code EAN	8436542128537
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Cake aromatisé au citron avec zestes de citron confits et chocolat blanc, cuit et 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:	70 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	70,5 - 79,5 g		
Hauteur:	82 mm	72 - 92 mm		
Largeur:	20 mm	17 - 23 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Citron, Chocolat	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair

Numéro d'article: 10249093

Mise à jour : 10.08.2023

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		30
Huile de colza		20
Sucre		20
Eau		10
Poudre d'œuf entier		4
Beurre		4
Chocolat Blanc		3
Sucre		2
Beurre de cacao		< 1
Poudre de lait entier		< 1
Émulsifiant		
Lécithines (soja)	E 322	
Arôme naturel de vanille		
Poudre de lait écrémé		3
Farine de maïs		2
Ecorces de citron confites		1
Zeste de citron		< 1
Sucre		< 1
Sirop de glucose-fructose		< 1
Acidifiant		< 1
Acide citrique	E 330	< 1
Poudre à Lever		< 1
Diphosphates	E 450	< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Stabilisant		< 1
Glycérol	E 422	< 1
Arôme naturel de citron		< 1
Protéine de lait		< 1
Sel		< 1
Antiagglomérant		< 1
Carbonate de calcium	E 170	< 1

* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Huile de colza; Sucre; Eau; Poudre d'ŒUF entier; BEURRE; Chocolat Blanc (2,9%) (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de LAIT entier; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Poudre de LAIT écrémé; Farine de maïs; Ecorces de citron confites (1,5%) (Zeste de citron; Sucre; Sirop de glucose-fructose; Acidifiant: Acide citrique); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Stabilisant: Glycérol; Arôme naturel de citron; Protéine de LAIT; Sel; Antiagglomérant: Carbonate de calcium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.915 kJ	(459 kcal)
Matières grasses:	26,5 g	
dont acides gras saturés:	4,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	15,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	6,3 g	
Glucides:	48,0 g	
dont sucres:	24,7 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	6,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8274 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

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):	186,2 mg
Minéraux - Sodium:	331,0 mg
Eau:	16,0 g

Numéro d'article:	10249093	Mise à jour :	10.08.2023
-------------------	----------	---------------	------------

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	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	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	2 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: FRUITS À COQUE, 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:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

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
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				PAM 16

Numéro d'article:	10249093	Mise à jour :	10.08.2023
-------------------	----------	---------------	------------

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:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Emballé
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	2 - 8 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10249093	Mise à jour :	10.08.2023
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution								
Poids net:		1,875 kg	Poids brut:		2,047 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	UD par palette:		180 Pce
Poids net:		337,50 kg	Poids brut:		393,83 kg	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:		1,6480 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:		1,0000 PCE						
Poids:		1,02 g						
Couleur:		Blanc						
Largeur:		149 mm						
Hauteur:		210 mm						
Code								
Nom:		Oui	Date d'expiration:		JJ/MM/AAAA	Code du lot:		XXXXXXXXXX
EAN:		Oui	Fournisseur:		Oui	Code matière:		Oui
Emballage tertiaire								
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						
Description:		Etiquette			Matière:		Papier	
Quantité:		3,0000 PCE						
Poids:		1,02 g						
Couleur:		Blanc						
Largeur:		149 mm						
Hauteur:		210 mm						
Code								
Nom:		Oui	Date d'expiration:		JJ/MM/AAAA	Code du lot:		XXXXXXXXXX
EAN:		Oui	Fournisseur:		Non	Code matière:		Oui
Autres codes:		SSCC						

Numéro d'article:	10249093	Mise à jour :	10.08.2023
-------------------	----------	---------------	------------

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 : 10.08.2023
Changement: