

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: 30.01.2027
Mise à jour : 07.02.2026

B&B Chocolate Cookie Dough

CODE MATÉRIEL

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:	Cookie avec morceaux de chocolat, cru et surgelé
----------------------------------------	--------------------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâte à cookies aux morceaux de chocolat à découper, fournie en seaux de 5 kg - AVERTISSEMENT - NE MANGEZ PAS DE PÂTE CRU

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	United Kingdom
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Prêt à l'emploi
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 : 07.02.2026

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	5.000 g	4950 - 5050 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, Moelleux, Humide			

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ) (Farine de blé (BLÉ); Carbonate de calcium; Acide folique; Fer; Niacine; Thiamine); Sucre; Chocolat noir (19%) (Pâte de cacao; Sucre; Beurre de cacao; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)); Huile de palme; Huile de colza; Eau; Sirop de glucose; Mélasse; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Babeurre en poudre (LAIT); Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; Sel; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.912 kJ	(457 kcal)
Matières grasses:	22 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:	59 g	
dont sucres:	32 g	
Fibres alimentaires:	3,0 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,64 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

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
Minéraux - Sodium:	256,60 mg
Eau:	11,1 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	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	Oui	Oui
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	2,7 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: FRUITS À COQUE.			
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".			

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					
Type:	Cacao - Pas durable	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		

Numéro d'article: 10141721 Mise à jour : 07.02.2026

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	150				UKAS Méthode accréditée
Moisissures:	/ g	10 000				UKAS Méthode accréditée
Levures:	/ g	10 000				UKAS Méthode accréditée
Bacillus cereus:	/ g	50				UKAS Méthode accréditée
Staphylococcus aureus:	/ g	150				UKAS Méthode accréditée
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				UKAS Méthode accréditée
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				UKAS Méthode accréditée
:	/ g					

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	549 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:	28 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °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:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10141721 Mise à jour : 07.02.2026

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5,000 kg	Poids brut:	5,193 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois		
UD par couche:	24 Pce	Couches:	6 Pce
Poids net:	720 kg	Poids brut:	772,65 kg
		UD par palette:	144 Pce
		Hauteur totale de palette:	109,6 cm
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois		
UD par couche:	20 Pce	Couches:	6 Pce
Poids net:	600 kg	Poids brut:	625 kg
		UD par palette:	120 Pce
		Hauteur totale de palette:	108,6 cm
Emballage primaire			
Description:	Seau	Matière:	PP
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	158 g		
Hauteur:	156 mm		
Diamètre:	227 mm		
Description:	Couvercle	Matière:	PP
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	35 g		
Couleur:	Blanc		
Hauteur:	12 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	1,5980 g		
Largeur:	100 mm		
Hauteur:	170 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE
Quantité:	0,0049 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/Product online/Time of being packed or palletised)
Emballage tertiaire			
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	356 g		
Surface:	0,89 m ²		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.155 mm		
Largeur:	767 mm		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
Tamis:	Oui		
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

Numéro d'article: 10141721

Mise à jour : 07.02.2026

INFORMATION LÉGALE**Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19012000007012	

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.

Mise à jour : 07.02.2026
Changement: Déclaration des ingrédients