

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

|                                                                                    |            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: | 19.04.2026 |
| Mise à jour :                                                                      | 18.03.2025 |

## B&amp;B Tarte Mousse au Chocolat 12P

## CODE MATÉRIEL

## Numéro d'article

Baker &amp; Baker numéro d'article

**10193237**

## Société

## Code article

Baker &amp; Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040015853

Baker &amp; Baker POLSKA SP Z O.O.

501567

Baker &amp; Baker BENELUX BV

60072

Baker &amp; Baker AUSTRIA GMBH

4017040015853

Baker &amp; Baker FRANCE SARL

15114

## Autres

Code EAN

4017040015853

Code ITF 14

04017040015853

Code CN (EU)

1905907000

## DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Gâteau sur un beignet au chocolat, garni de mousse au chocolat (48%), surgelé

## DESCRIPTION DU PRODUIT



Surgelé, Produits de boulangerie

Gâteau sur un beignet au chocolat, garni de mousse au chocolat, décoré de la poudre de cacao

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

Condition physique:

Surgelé

## CONSIGNES D'UTILISATION

## Conseil général

## Application

Décongeler et servir

## Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

12 h

Température:

4 - 7 °C

## DIMENSIONS DU PRODUIT

|                    | Cible   | Intervalle   | Méthode              | Remarque |
|--------------------|---------|--------------|----------------------|----------|
| Poids total:       | 1.600 g |              | Moyenne de 10 pièces |          |
| Poids Par portion: | 133 g   |              |                      |          |
| Diamètre:          | 262 mm  | 259 - 265 mm | Méthode interne      |          |

## INFORMATION SENSORIELLE

## Décongelé

Goût:

Cacao

Odeur:

Chocolaté

Aspect visuel:

Surface inégale, Rond

Couleur:

Brun foncé

Structure:

Mou, Crémeux

Numéro d'article: 10193237

Mise à jour :

18.03.2025

## FORMULATION

| Ingrédient                                                |                                                          | Numéro E                                                 | %*  |  |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----|--|
| Crème (Lait)                                              |                                                          |                                                          | 30  |  |
| Cassonade                                                 |                                                          |                                                          | 15  |  |
| Farine de blé (Blé)                                       |                                                          |                                                          | 15  |  |
| Sucre                                                     |                                                          |                                                          | 10  |  |
| Eau                                                       |                                                          |                                                          | 9   |  |
| Cacao maigre en poudre                                    |                                                          |                                                          | 7   |  |
| Huile végétale                                            |                                                          |                                                          | 4   |  |
|                                                           | Huile de colza                                           |                                                          | 4   |  |
| Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (Œuf) |                                                          |                                                          | 2   |  |
| Poudre de lait entier (Lait)                              |                                                          |                                                          | 2   |  |
| Amidon Modifié                                            |                                                          |                                                          | 1   |  |
| Graisse de coco                                           |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Poudre de lactosérum doux (Lait)                          |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Poudre de lait écrémé (Lait)                              |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Poudre de cacao                                           |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Gélatine                                                  |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Sirop de glucose                                          |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Gélatine de boeuf                                         |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Épaississant                                              |                                                          |                                                          | < 1 |  |
|                                                           | Carraghénanes                                            | E 407                                                    | < 1 |  |
| Poudre à Lever                                            |                                                          |                                                          | < 1 |  |
|                                                           | Diphosphates                                             | E 450                                                    | < 1 |  |
|                                                           | Carbonates de sodium                                     | E 500                                                    | < 1 |  |
| Émulsifiant                                               |                                                          |                                                          | < 1 |  |
|                                                           | Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras | E 472b                                                   | < 1 |  |
| Extrait végétal                                           |                                                          |                                                          | < 1 |  |
|                                                           | Carotte                                                  |                                                          | < 1 |  |
|                                                           | Carthame                                                 |                                                          | < 1 |  |
| Amidon de blé (Blé)                                       |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Acidifiant                                                |                                                          |                                                          | < 1 |  |
|                                                           | Citrates de calcium                                      | E 333                                                    | < 1 |  |
| Sel                                                       |                                                          |                                                          | < 1 |  |
| Arôme naturel                                             |                                                          |                                                          | < 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

Crème (LAIT); Cassonade; Farine de blé (BLÉ); Sucre; Eau; Cacao maigre en poudre (7,4 %); Huile végétale: Huile de colza; Œuf en tier de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Poudre de lait entier (LAIT); Amidon Modifié; Graisse de coco; Poudre de lacto sérum doux (LAIT); Poudre de lait écrémé (LAIT); Poudre de cacao (0,4 %); Gélatine; Sirop de glucose; Gélatine de boeuf; Épaississant: Carraghénanes; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Extrait végétal: Carotte, Carthame; Amidon de blé (BLÉ); Acidifiant: Citrates de calcium; Sel; Arôme naturel.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit      |          |            |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie:                         | 1.415 kJ | (338 kcal) |
| Matières grasses:                | 16 g     |            |
| dont acides gras saturés:        | 8,2 g    |            |
| dont acides gras mono-insaturés: | 5,1 g    |            |
| dont acides gras poly-insaturés: | 2,4 g    |            |
| Glucides:                        | 41 g     |            |
| dont sucres:                     | 29 g     |            |
| Fibres alimentaires:             | 3,1 g    |            |
| Protéines:                       | 6,2 g    |            |
| Sel (Na x 2,5):                  | 0,44 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:     | 0,3 g     |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,1 g     |
| Sel (NaCl):                                                    | 418,8 mg  |
| Minéraux - Sodium:                                             | 177,00 mg |
| Eau:                                                           | 30,3 g    |

Numéro d'article: 10193237

Mise à jour :

18.03.2025

## 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     | 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                                           | Non     | Oui                 | Oui   |
| Amande                                                                       | Non     | Oui                 | Oui   |
| Noisette                                                                     | Non     | Oui                 | Oui   |
| Noix                                                                         | Non     | Oui                 | Oui   |
| 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     | 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 | 0 PPM * | Non                 | Non   |
| 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, SOJA.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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".

## 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): | Non | 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    | 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                         |

|                          |          |                      |            |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| <b>Numéro d'article:</b> | 10193237 | <b>Mise à jour :</b> | 18.03.2025 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

**Conditions de stockage**

|                                     |                                         |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Date de durabilité minimale:</b> | 545 Jrs                                 |
| <b>Température de stockage:</b>     | Congelé: < -18 °C                       |
| <b>Conseil de stockage:</b>         | Ne pas recongeler un produit décongelé. |

**Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)**

|                                 |                                         |
|---------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Durée de conservation:</b>   | 2 Jrs                                   |
| <b>Température de stockage:</b> | Réfrigéré: 2 - 7 °C                     |
| <b>Conseil de stockage:</b>     | Ne pas recongeler un produit décongelé. |

**Conditions de transport**

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>Température de transport:</b> | -18 °C |
|----------------------------------|--------|

Numéro d'article: 10193237

Mise à jour :

18.03.2025

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution |                       |                    |             |                            |          |
|-----------------------|-----------------------|--------------------|-------------|----------------------------|----------|
| Poids net:            | 1,600 kg              | Poids brut:        | 1,797 kg    | Nombre de pièces:          | 1 Pce    |
| Palette               |                       |                    |             |                            |          |
| Type de palette:      | Palette 1200 x 800 mm |                    |             |                            |          |
| UD par couche:        | 12 Pce                | Couches:           | 18 Pce      | UD par palette:            | 216 Pce  |
| Poids net:            | 345,6 kg              | Poids brut:        | 419,14 kg   | Hauteur totale de palette: | 157,2 cm |
| Emballage primaire    |                       |                    |             |                            |          |
| Description:          | Assiette à gâteau     | Matière:           | Carton      |                            |          |
| Quantité:             | 1,0000 PCE            |                    |             |                            |          |
| Poids:                | 40 g                  |                    |             |                            |          |
| Couleur:              | Noir                  |                    |             |                            |          |
| Hauteur:              | 35 mm                 |                    |             |                            |          |
| Diamètre:             | 285 mm                |                    |             |                            |          |
| Description:          | .                     | Matière:           | Carton      |                            |          |
| Quantité:             | 1,0000 PCE            |                    |             |                            |          |
| Poids:                | 14,9 g                |                    |             |                            |          |
| Couleur:              | Blanc                 |                    |             |                            |          |
| Longueur:             | 893 mm                |                    |             |                            |          |
| Largeur:              | 55 mm                 |                    |             |                            |          |
| Description:          | Boîte                 | Matière:           | Ondulé      |                            |          |
| Quantité:             | 1,0000 PCE            |                    |             |                            |          |
| Poids:                | 137 g                 |                    |             |                            |          |
| Couleur:              | Blanc                 |                    |             |                            |          |
| Longueur (extérieur): | 270 mm                |                    |             |                            |          |
| Largeur (extérieur):  | 270 mm                |                    |             |                            |          |
| Hauteur (extérieur):  | 79 mm                 |                    |             |                            |          |
| Emballage secondaire  |                       |                    |             |                            |          |
| Description:          | Etiquette             | Matière:           | Papier      |                            |          |
| Quantité:             | 1,0000 PCE            |                    |             |                            |          |
| Poids:                | 5,23 g                |                    |             |                            |          |
| Couleur:              | Blanc                 |                    |             |                            |          |
| Largeur:              | 170 mm                |                    |             |                            |          |
| Hauteur:              | 314 mm                |                    |             |                            |          |
| Code                  |                       |                    |             |                            |          |
| Nom:                  | Oui                   | Date d'expiration: | Oui         | Code matière:              | Oui      |
| EAN:                  | Oui                   |                    |             |                            |          |
| Emballage tertiaire   |                       |                    |             |                            |          |
| Description:          | Film rétractable      | Matière:           | Polyoléfine |                            |          |
| Couleur:              | Transparent           |                    |             |                            |          |
| Description:          | Protection de rive    | Matière:           | Carton      |                            |          |
| Quantité:             | 4,0000 PCE            |                    |             |                            |          |
| Poids:                | 405 g                 |                    |             |                            |          |
| Couleur:              | Marron                |                    |             |                            |          |
| Longueur:             | 35 mm                 |                    |             |                            |          |
| Largeur:              | 35 mm                 |                    |             |                            |          |
| Hauteur:              | 1.500 mm              |                    |             |                            |          |
| Description:          | Feuille               | Matière:           | Papier      |                            |          |
| Quantité:             | 7,0000 PCE            |                    |             |                            |          |
| Poids:                | 2.000 g               |                    |             |                            |          |
| Couleur:              | Gris                  |                    |             |                            |          |
| Longueur:             | 780 mm                |                    |             |                            |          |
| Largeur:              | 1.180 mm              |                    |             |                            |          |
| Description:          | Film étirable         | Matière:           | LLDPE       |                            |          |
| Quantité:             | 0,432 KG              |                    |             |                            |          |
| Couleur:              | Transparent           |                    |             |                            |          |
| Largeur:              | 500 mm                |                    |             |                            |          |
| Description:          | Etiquette             | Matière:           | Papier      |                            |          |
| Quantité:             | 2,0000 PCE            |                    |             |                            |          |
| Poids:                | 2,70 g                |                    |             |                            |          |
| Couleur:              | Blanc                 |                    |             |                            |          |
| Largeur:              | 148 mm                |                    |             |                            |          |
| Hauteur:              | 210 mm                |                    |             |                            |          |

Numéro d'article: 10193237

Mise à jour : 18.03.2025

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

## Risques physiques - système de contrôle spécifique

|                     | Présent |                                   | Remarques |
|---------------------|---------|-----------------------------------|-----------|
| Détecteur de métal: | Oui     |                                   |           |
| Ferreux:            |         | Ø appareil de<br>contrôle: 2,5 mm |           |
| Non ferreux:        |         | Ø appareil de<br>contrôle: 3,0 mm |           |
| Inoxidable:         |         | Ø appareil de<br>contrôle: 3,0 mm |           |

## 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 : 18.03.2025  
Changement: Information Sur L'Emballage