

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

05.01.2026

B&B Cake Banane

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10234189

Société

Code article

Baker & Baker Global

10234189

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

8436542126328

Baker & Baker BENELUX BV

12632

Baker & Baker FRANCE SARL

12632

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501747

Autres

Code EAN

8436542126328

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Cake à la banane et aux noisettes, cuit, surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Cake à la banane et aux noisettes, cuit, surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Portugal

Condition physique:

Surgelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

60 - 90 min

Température:

20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	70,5 - 79,5 g		
Hauteur:	80 mm	65 - 95 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Moux, Croquant

Odeur:

Banane, Sucré

Aspect visuel:

Surgelé

Couleur:

Marron

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Sucre; Huile de colza; Fourrage de bananes (10%) (Eau; Sirop de glucose-fructose; Banane (2,6%); Amidon modifié; Épaississant: Agar-agar; Antioxydant: Acide ascorbique; Arôme naturel; Acidifiant: Acide citrique; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium; Stabilisant: Diphosphates); Chips de banane (5,7%) (Banane; Huile de coco; Sucre; Arôme naturel banane); Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Beurre (LAIT); Miel; Poudre de lait écrémé (LAIT); Eau; Stabilisant: Glycérol; (1,1%) NOISETTES; Poudre à Lever: Carbonates de sodium; Sirop de glucose-fructose; Cannelle; Sucre caramélisé; Arôme naturel; Gélifiant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de sodium.

Numéro d'article: 10234189

Mise à jour :

05.01.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.649 kJ	(394 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	4,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,4 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	21 g	
Fibres alimentaires:	2,0 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,77 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 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
Minéraux - Sodium:	309,00 mg
Eau:	24,8 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	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	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	Oui	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	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: SOJA, autres FRUITS À COQUES.

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".

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.

Numéro d'article:	10234189	Mise à jour :	05.01.2026
--------------------------	----------	----------------------	------------

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 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	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Moisissures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				PAM 16

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	4 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Acetate sheet (food grade)
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	4 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Acetate sheet (food grade)
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10234189

Mise à jour :

05.01.2026

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	1,875 kg	Poids brut:	2,067 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:	394,57 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:	172 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	286 mm				
Largeur (extérieur):	250 mm				
Hauteur (extérieur):	115 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	1,02 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	4,35 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	365 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	1,02 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	54,1233 KG				
Poids:	715 g				
Longueur:	450 m				
Largeur:	152,4 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25,000 g				
Longueur:	1.200,00 mm				
Largeur:	800,00 mm				
Hauteur:	144,00 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	PE		
Quantité:	0,0000 PCE				
Largeur:	500 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: 10234189	Mise à jour : 05.01.2026
----------------------------	--------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 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, 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 :	05.01.2026
Changement:	Autres