

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du:	08.07.2025
Mise à jour :	19.03.2025

B&B Cheesecake 12P

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10193277**

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040016072
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501564
Baker & Baker BENELUX BV	60067
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1607
Baker & Baker FRANCE SARL	60067

Autres

Code EAN	4017040016072
Code ITF 14	04017040016072
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Cheesecake, surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Cheesecake sur un fond de pâte sablée au beurre avec un mélange à base de fromage

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	2.400 g	2364 - 2436 g	Moyenne de 10 pièces	12 pièces
Poids Par portion:	200 g	175 - 225 g		
Diamètre:	264 mm	262 - 266 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé

Goût:	Légèrement aigre, Légèrement beurré	Odeur:	Acide, Légèrement comme le fromage
Aspect visuel:	Rond	Couleur:	Crème
Structure:	Compact		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Quark écrémé (Lait)		30
Sucre		15
Crème aigre (Lait)		15
Eau		10
Farine de blé (Blé)		10
Beurre (Lait)		6
Huile de colza		3
Amidon modifié		2
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (Œuf)		2
Poudre de lactosérum doux (Lait)		1
Poudre de lait écrémé (Lait)		< 1
Glucose		< 1
Graisses végétales		< 1
	Palme	
	Coco	< 1
Sel		< 1
Dextrose		< 1
Sirop de glucose déshydraté		< 1
Poudre à Lever		< 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Carbonates de sodium	E 500 < 1
Stabilisant		< 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Sulfate de calcium	E 516 < 1
Arômes naturels		< 1
Épaississant		< 1
	Alginate de sodium	E 401 < 1
	Gomme Xanthane	E 415 < 1
Protéine de lait (Lait)		< 1
Émulsifiant		< 1
	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472b < 1
	Lécithines	E 322 < 1
Amidon de blé (Blé)		< 1
Extrait de carotte		< 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

Quark écrémé (LAIT) (31 %); Sucre; Crème aigre (LAIT); Eau; Farine de blé (BLÉ); Beurre (LAIT); Huile de colza; Amidon modifié; Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Poudre de lait écrémé (LAIT); Glucose; Graisses végétales: Palme, Coco; Sel; Dextrose; Sirop de glucose déshydraté; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Stabilisant: Diphosphates, Sulfate de calcium; Arômes naturels; Épaississant: Alginate de sodium, Gomme Xanthane; Protéine de lait (LAIT); Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Amidon de blé (BLÉ); Extrait de carotte.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.025 kJ	(244 kcal)
Matières grasses:	11 g	
dont acides gras saturés:	4,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
Glucides:	30 g	
dont sucres:	19 g	
Fibres alimentaires:	0,4 g	
Protéines:	6,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,50 g	
Par portion (200 G)		
Énergie:	2.050 kJ	(489 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	9,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	60 g	
dont sucres:	37 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	13 g	
Sel (Na x 2,5):	0,99 g	

Numéro d'article: 10193277

Mise à jour :

19.03.2025

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:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	473,6 mg
Minéraux - Sodium:	198,20 mg
Eau:	50,9 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE
Pour 100 grammes de produit
ADULTES

Énergie:	12 %
Matières grasses:	15 %
Acides gras saturés:	24 %
Glucides:	12 %
Sucres:	21 %
Protéines:	13 %
Sel:	8 %

Par portion (200 G)
ADULTES

Énergie:	24 %
Matières grasses:	31 %
Acides gras saturés:	47 %
Glucides:	23 %
Sucres:	42 %
Protéines:	26 %
Sel:	17 %

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	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 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 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.

Numéro d'article: 10193277	Mise à jour : 19.03.2025
-----------------------------------	---------------------------------

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-846038

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				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
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	100				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:	2 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10193277 Mise à jour : 19.03.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,400 kg	Poids brut:	2,582 kg
Tranchage:	Oui	Quantité:	12
Nombre de pièces: 1 Pce			
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm	Couches:	18 Pce
UD par couche:	12 Pce	UD par palette:	216 Pce
Poids net:	518,4 kg	Poids brut:	588,01 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:	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
EAN:	Oui	Code matière:	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:	0,0000 PCE		
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		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Présent		Remarques	
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm

Numéro d'article: 10193277

Mise à jour : 19.03.2025

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 : 19.03.2025

Changement: Autres