

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 20.01.2026

B&B Bolo de arroz

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10149359

Société

Code article

Baker & Baker BENELUX BV
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH
Baker & Baker Global
Baker & Baker FRANCE SARL23406
5413321234064
10149359
23406

Autres

Code EAN
Code ITF 14
Code CN (EU)5413321234064
05413321234064
1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Gâteau, cuit, 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

Condition physique:

Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 min

Température:

20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	70,0 g	66 - 74 g		
Hauteur:	70 mm	60 - 80 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Typique, Pas d'arrière goût
Congelé

Odeur:

Couleur:

Typique, Pas d'odeurs étrangères
Jaune

Numéro d'article: 10149359	Mise à jour : 20.01.2026
----------------------------	--------------------------

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Sucre			22	
Huile végétale			17	
	Colza			17
Eau			16	
Farine de blé (Blé)			16	
Farine de riz			10	
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (Œuf)			4	
Graisse végétale			3	
	Palme			3
Amidon Modifié			3	
Poudre de lait écrémé (Lait)			2	
Lactosérum en poudre (Lait)			2	
Poudre à Lever			2	
	Diphosphates	E 450		< 1
	Carbonates de sodium	E 500		< 1
	Carbonate de calcium	E 170		< 1
	Phosphates de calcium	E 341		< 1
Sirop de glucose			< 1	
Protéine de lait (Lait)			< 1	
Gluten de blé (Blé)			< 1	
Sel			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472b		< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	E 470a		< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de calcium	E 482		< 1
	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e		< 1
	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	E 477		< 1
Maltodextrine			< 1	

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Huile végétale: Colza; Eau; Farine de blé (BLÉ); Farine de riz (10%); Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Graisse végétale: Palme; Amidon Modifié; Poudre de lait écrémé (LAIT); Lactosérum en poudre (LAIT); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Carbonate de calcium, Phosphates de calcium; Sirop de glucose; Protéine de lait (LAIT); Gluten de blé (BLÉ); Sel; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; Maltodextrine;

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.667 kJ	(398 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	3,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	26 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	6,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,1 g	
Par portion (70 G)		
Énergie:	1.229 kJ	(294 kcal)
Matières grasses:	16 g	
dont acides gras saturés:	2,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,8 g	
Glucides:	33 g	
dont sucres:	18 g	
Fibres alimentaires:	0,4 g	
Protéines:	4,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,84 g	

Numéro d'article: 10149359	Mise à jour : 20.01.2026
----------------------------	--------------------------

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:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	1.100,0 mg
Minéraux - Sodium:	440,00 mg
Eau:	23,1 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE
Pour 100 grammes de produit
ADULTES

Énergie:	21 %
Matières grasses:	32 %
Acides gras saturés:	19 %
Glucides:	18 %
Sucres:	28 %
Protéines:	13 %
Sel:	20 %

Par portion (70 G)
ADULTES

Énergie:	15 %
Matières grasses:	23 %
Acides gras saturés:	14 %
Glucides:	13 %
Sucres:	20 %
Protéines:	9 %
Sel:	14 %

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	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	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1,4 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, 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".

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: 10149359	Mise à jour : 20.01.2026
----------------------------	--------------------------

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 PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Autres				
Activité de l'eau (ae):	0,87			

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

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	450 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10149359

Mise à jour :

20.01.2026

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	6,300 kg	Poids brut:	6,834 kg	Nombre de pièces:	90 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	352,8 kg	Poids brut:	402,7 kg	Hauteur totale de palette:	177,5 cm
Emballage primaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	53 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	380 mm				
Largeur:	275 mm				
Description:	Papier	Matière:	Papier		
Quantité:	90,0000 PCE				
Poids:	0,70 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	210 mm				
Largeur:	47 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	90,0000 PCE				
Poids:	0,23 g				
Couleur:	Blanc				
Diamètre:	60,5 mm				
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	18,50 g				
Couleur:	Bleu				
Largeur:	500 mm				
Hauteur:	600 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	2,0600 G				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	329,01 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	293 mm				
Hauteur (extérieur):	241 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 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:	Film étirable	Matière:	PE		
Quantité:	0,6942 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
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:	17,1465 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				

Numéro d'article: 10149359		Mise à jour : 20.01.2026	
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
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non
Autres codes:	SSCC		
		Code du lot:	XXXXXXXXXX
		Code matière:	Oui

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, 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 :	20.01.2026
Changement:	Peut contenir des allergènes