

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Muffin duo

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10204693
Société	
Code article	Société
29035	Baker & Baker BENELUX BV
10204693	Baker & Baker Global
29035	Baker & Baker FRANCE SARL
7141135	Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT
Autres	
5413321290350	Code EAN
05413321290350	Code ITF 14
1905907000	Code CN (EU)

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin nature et au cacao et décoré de chocolat blanc, cuit, surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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	90 g	82 - 98 g		
Hauteur:	55 mm	48 - 62 mm		
Diamètre:	85 mm	75 - 95 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Chocolat, Vanille	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron, Jaune foncé

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		25
Huile de colza		20
Sucre		20
Eau		20
Morceaux de chocolat blanc		5
Sucre		3
Poudre de lait entier		1
Beurre de cacao		1
Poudre de lait écrémé		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithine de soja	E 322	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
Poudre à Lever		3
Diphosphates	E 450	1
Carbonates de sodium	E 500	1
Phosphates de calcium	E 341	< 1
Glucono-delta-lactone	E 575	< 1
Amidon de blé		2
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre		2
Cacao maigre en poudre		1
Amidon modifié	E 1442	1
Farine de riz pré-gélatinisée		1
Protéine de lait		1
Poudre de lactosérum doux		1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Sel		< 1
Arôme		< 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

FARINE DE BLÉ; Huile de colza; Sucre; Eau; Morceaux de chocolat blanc(4,9%) (Sucre; POUDRE DE LAIT ENTIER; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; AMIDON DE BLÉ; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUFRE; Cacao maigre en poudre(1,4%); Amidon modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.707 kJ	(409 kcal)
Matières grasses:	23,1 g	
dont acides gras saturés:	3,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	6,2 g	
Glucides:	44,2 g	
dont sucres:	23,0 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,241 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES
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):	233,1 mg
Minéraux - Sodium:	496,3 mg
Eau:	22,8 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	
Blé	Oui	Oui	
Seigle	Non	Oui	
Orge	Non	Oui	
Avoine	Non	Oui	
Épeautre	Non	Oui	
Froment khorasan	Non	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	
Poissons et produits dérivés	Non	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	Non	
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	
Amande	Non	Oui	
Noisette	Non	Oui	
Noix	Non	Oui	
Noix de cajou	Non	Oui	
Noix pécan	Non	Oui	
Noix du Brésil	Non	Non	
Pistaches	Non	Oui	
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	
Céleri et produits dérivés	Non	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	2 PPM *	Non	
Lupin et produits dérivés	Non	Non	
Mollusques et produits dérivés	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, SÉSAME.

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 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:
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

Numéro d'article: 10204693	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-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:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Durée de conservation limitée après décongélation
Remarques:	sans blister
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Conseil de stockage:	Durée de conservation limitée après décongélation
Remarques:	avec blister
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10204693	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution	
Poids net:	3,240 kg
Poids brut:	3,649 kg
Nombre de pièces:	36 Pce
Palette	
Type de palette:	Palette Euro
UD par couche:	8 Pce
Couches:	7 Pce
Poids net:	181,44 kg
Poids brut:	229,62 kg
UD par palette:	56 Pce
Hauteur totale de palette:	177,50 cm
Emballage primaire	
Description:	Sac
Quantité:	1,0000 PCE
Poids:	18,50 g
Couleur:	Bleu
Largeur:	500 mm
Hauteur:	600 mm
Description:	Feuille
Quantité:	2,0000 PCE
Poids:	49,20 g
Couleur:	Gris
Longueur:	380 mm
Largeur:	275 mm
Description:	Collerette
Quantité:	36,0000 PCE
Poids:	1,59 g
Couleur:	Blanc
Hauteur:	68 mm
Diamètre du couvercle:	93 mm
Diamètre du fond:	50 mm
Emballage secondaire	
Description:	Boîte
Quantité:	1,0000 PCE
Poids:	321,71 g
Couleur:	Blanc
Longueur (extérieur):	394 mm
Largeur (extérieur):	289 mm
Hauteur (extérieur):	233 mm
Description:	Etiquette
Quantité:	2,0000 PCE
Poids:	3,2229 g
Couleur:	Blanc
Largeur:	149 mm
Hauteur:	210 mm
Description:	Ruban adhésif
Quantité:	2,5745 G
Largeur:	48 mm
Emballage tertiaire	
Description:	Ruban
Quantité:	17,1465 KG
Poids:	715 g
Longueur:	450 m
Largeur:	152,4 mm
Description:	Film étirable
Quantité:	0,3036 KG
Couleur:	Transparent
Largeur:	500 mm
Description:	Etiquette
Quantité:	3,0000 PCE
Poids:	3,2229 g
Couleur:	Blanc
Largeur:	149 mm
Hauteur:	210 mm
Description:	Palette
Quantité:	2,0000 PCE
Poids:	25,000 g
Longueur:	1,200 mm
Largeur:	800 mm
Hauteur:	144 mm
Description:	Film rétractable
Quantité:	0,0000 PCE
Largeur:	500 mm

Numéro d'article: 10204693	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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
EAN13	5413321290350	
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 : 01.04.2021
Changement: