

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 17.11.2021

B&B RTB Lemon Poppy Seed Muffin

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10219359
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29101
Baker & Baker Global	10219359
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321291012
Baker & Baker FRANCE SARL	29101
Autres	
Code EAN	5413321291012
Code CN (EU)	19059070007006

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin avec citron et grains de pavot, aromatisé, pré-cuit, surgelé.
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Grande-Bretagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Congelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Décongeler et servir
120 min. @ 20°C
Application
Décongeler et cuire
120 min. @ 20°C & 8 min. @ 180°C
Application
Cuire congelé
17 min. @ 180°C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	125 g	119 - 131 g		
Hauteur:	75 mm	70 - 80 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Cuit à basse température, Gâteau, Citron	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Coupoles, Légèrement en forme de champignon	Couleur:	Brun doré
Structure:	Friable, Mou		

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		25
Farine de blé		25
Carbonate de calcium	E 170	< 1
Niacine		< 1
Fer		< 1
Thiamine		< 1
Sucre		20
Huile de colza		20
Eau		20
Poudre d'oeuf entier		3
Poudre de lait écrémé		2
Graines de pavot		2
Citron broyé		2
Amidon de blé		1
Poudre à Lever		< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Diphosphates	E 450	< 1
Phosphates de calcium	E 341	< 1
Graisse de palme		< 1
Amidon de maïs modifié		< 1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Arôme		< 1
Dextrose		< 1
Sel		< 1
Épaississant		< 1
Gomme Xanthane	E 415	< 1
Colorant		< 1
Lutéine	E 161b	< 1
Norbixine de rocou	E 160b(ii)	< 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 (FARINE DE BLÉ; Carbonate de calcium; Niacine; Fer; Thiamine); Sucre; Huile de colza; Eau; POUDRE D'OEUF ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Graines de pavot (1,9%); Citron broyé (1,9%); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates, Phosphates de calcium; Graisse de palme; Amidon de maïs modifié; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Mono- et diglycérides d'acides gras; Arôme; Dextrose; Sel; Épaississant: Gomme Xanthane; Colorant: Lutéine, Norbixine de rocou.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.714 kJ	(410 kcal)
Matières grasses:	22,8 g	
dont acides gras saturés:	2,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	6,5 g	
Glucides:	45,7 g	
dont sucres:	23,3 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	4,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,473 g	
Par portion (125 G)		
Énergie:	2.143 kJ	(513 kcal)
Matières grasses:	28,5 g	
dont acides gras saturés:	3,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	16,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	8,1 g	
Glucides:	57,1 g	
dont sucres:	29,1 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	6,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,592 g	

Numéro d'article: 10219359

Mise à jour : 17.11.2021

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):	159,5 mg
Minéraux - Sodium:	189,3 mg
Eau:	24,1 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE
Pour 100 grammes de produit
ADULTES

Énergie:	21 %
Matières grasses:	33 %
Acides gras saturés:	14 %
Glucides:	18 %
Sucres:	26 %
Protéines:	10 %
Sel:	8 %

Par portion (125 G)
ADULTES

Énergie:	26 %
Matières grasses:	41 %
Acides gras saturés:	18 %
Glucides:	22 %
Sucres:	32 %
Protéines:	12 %
Sel:	10 %

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	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Oui	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	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
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	2 PPM *	Oui	Oui
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.			

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: 10219359	Mise à jour : 17.11.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DURABILITÉ

Type: Huile de palme	Valeur: 100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-816623		

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	5 000				UKAS Méthode accréditée, PCA, ISO 4833, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année
Enterobacteriaceae:	/ g	100				UKAS Méthode accréditée, ISO 21528-2, VRBD agar, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Méthode accréditée, ISO 16649-2, TBX Agar, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année
Moisissures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée, ISO 21527-1, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année
Levures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée, ISO 21527-1, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année
Salmonella:	/ 25 g	Absent				UKAS Méthode accréditée, ISO 6579:2002, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				UKAS Méthode accréditée, ISO 11290-2, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année

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:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10219359	Mise à jour : 17.11.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,000 kg	Poids brut:	3,648 kg
		Nombre de pièces:	24 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce
Poids net:	192 kg	Poids brut:	245,2 kg
		UD par palette:	64 Pce
		Hauteur totale de palette:	172,6 cm
Emballage primaire			
Description:	Collerette	Matière:	Papier
Quantité:	24,0000 PCE		
Poids:	1,60 g		
Couleur:	Noir		
Hauteur:	66 mm		
Diamètre du couvercle:	93 mm		
Diamètre du fond:	50 mm		
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	97 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	378 mm		
Largeur (extérieur):	279 mm		
Hauteur (extérieur):	91 mm		
Description:	Plateau	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	70 g		
Longueur:	372 mm		
Largeur:	275 mm		
Hauteur:	39 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	1,6660 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	170 mm		
Hauteur:	100 mm		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	274 g		
Couleur:	Marron		
Longueur (extérieur):	396 mm		
Largeur (extérieur):	296 mm		
Hauteur (extérieur):	197 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	PP
Quantité:	2,0000 PCE		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	120 mm		
Hauteur:	99 mm		
Code			
	Date d'expiration:	Oui	Code du lot: YDDDLLTT (Year/Daycode/Producti online/Time of being packed or palletised)
Remarques:	Y/DDD/LL/TT YEAR/DAYCODE/PRODUCTION LINE/TIME OF BEING PACKED OR PALLETISED		
Emballage tertiaire			
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE
Quantité:	0,3200 KG		
Largeur:	500 mm		

Numéro d'article:	10219359	Mise à jour :	17.11.2021
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques microbiologiques - système de contrôle spécifique			
Salubrité alimentaire / HACCP:		cf spécificatons microbiologiques mentionnées ci-dessus	
Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille: < 7 mm	Remarques Glucose et autres liquides tamisés / pesés dans des seaux via un tamis de 1 mm, 3 mm et 7 mm Sucre tamisé à travers un tamis de 2.5 mm dans le mélangeur Tous les sacs de farine et les poudres sont tamisés au travers d'un tamis de 1 mm Huile en vrac tamisée au travers d'un tamis de 1mm
Détecteur de métal: Ferreux:	Oui	Ø appareil de controle: 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070007006	
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 :	17.11.2021
Changement:	Consignes d'utilisation