

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Oreo® muffin 80g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10228829
Société	Code article
Baker & Baker Global	10228829
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542125536
Baker & Baker FRANCE SARL	12553
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141179
Baker & Baker BENELUX BV	12553
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501192
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	10228829
Autres	
Code EAN	8436542125536
Code ITF 14	18436542125533
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin au cacao avec fourrage et nappage goût vanille (14%) et décoré de petit morceaux de biscuits Oreo®, cuit, surgelé.
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
------------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	70 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	80 g	76 - 84 g		
Hauteur:	65 mm	55 - 75 mm		
Largeur:	65 mm	55 - 75 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Crémeux	Odeur:	Chocolat
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun foncé
Goût:	Chocolat	Odeur:	Vanille

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Sucre		20
Farine de blé		20
Huile de colza		20
Eau		15
Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo®		5
Huile de colza		< 1
Cacao maigre en poudre		< 1
Farine de blé		
Sucre		
Sirop de glucose-fructose		
Amidon de blé		
Poudre à Lever		
Carbonates de potassium	E 501	
Carbonates d'ammonium	E 503	
Carbonates de sodium	E 500	
Graisse de palme		
Sel		
Émulsifiant		
Lécithine de soja	E 322	
Arôme		
Matières grasses végétales		4
Palme		3
Huile de coco		< 1
Cacao maigre en poudre		3
Amidon de blé		2
Poudre à Lever		2
Diphosphates	E 450	< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Phosphates de calcium	E 341	< 1
Glucono-delta-lactone	E 575	< 1
Lactose		1
Protéine de lait		1
Amidon de maïs modifié		1
Farine de riz pré-gélatinisée		1
Poudre de lactosérum doux		< 1
Poudre d'oeuf entier		< 1
Poudre de lait entier		< 1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Lécithine de tournesol	E 322	< 1
Correcteur d'acidité		< 1
Hydroxide de potassium	E 525	< 1
Hydroxide de sodium	E 524	< 1
Sel		< 1
Arôme naturel de vanille		< 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

Sucre; FARINE DE BLÉ; Huile de colza; Eau; Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo®(5%) [Huile de colza; Cacao maigre en poudre(0,3%); FARINE DE BLÉ; Sucre; Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium); Graisse de palme; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme]; Matières grasses végétales: Palme, Huile de coco; Cacao maigre en poudre(3%); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone); LACTOSE; PROTÉINE DE LAIT; Amidon de maïs modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; POUDRE DE LACTOSÉRUM; POUDRE D'OEUF ENTIER; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de tournesol; Correcteur d'acidité: Hydroxide de potassium, Hydroxide de sodium; Sel; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.669 kJ	(399 kcal)
Matières grasses:	19,3 g	
dont acides gras saturés:	3,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,8 g	
Glucides:	49,9 g	
dont sucres:	28,3 g	
Fibres alimentaires:	2,2 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3500 g	

Numéro d'article: 10228829

Mise à jour : 01.04.2021

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):	350,0 mg
Minéraux - Sodium:	1.400,0 mg
Eau:	21,6 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
Epeautre	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	Oui	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	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	2 PPM *	Non	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, SÉSAME.

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.

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-831152					

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		

Numéro d'article: 10228829 Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 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:	-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
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10228829

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,680 kg	Poids brut:	4,040 kg	Nombre de pièces:	46 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	80 Pce
Poids net:	294,40 kg	Poids brut:	348,71 kg	Hauteur totale de palette:	187,00 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	18,20 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Hauteur:	600 mm				
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	46,0000 PCE				
Poids:	1,27 g				
Couleur:	Bleu				
Hauteur:	58 mm				
Diamètre du couvercle:	75 mm				
Diamètre du fond:	50 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	2,5761 G				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	278 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	293 mm				
Hauteur (extérieur):	176 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	49,20 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	380 mm				
Largeur:	275 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	3,2229 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:	0,2667 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0005 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	24,3032 KG				
Poids:	715 g				
Longueur:	450 m				
Largeur:	152,4 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,5560 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Code					
		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX

Numéro d'article: 10228829		Mise à jour : 01.04.2021	
Nom:	Oui	Fournisseur:	Non
EAN:	Oui	Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC		

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 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:	Durabilité