

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 15.06.2021

OREO® MINI MUFFIN 30G 6PK

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10244677
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29413
Baker & Baker FRANCE SARL	29413
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321294136
Autres	
Code EAN	5413321294136
Code CN (EU)	19059070

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mini Muffin cacao, fourrage (6,5%) et glaçage (6,5%) aromatisés à la vanille et morceaux de biscuits cacao (5%), surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie
Congelé

Mini Muffin avec fourrage aromatisé à la vanille (6,5%), décoré avec un glaçage gras aromatisé à la vanille (6,5%) et de biscuits au cacao (5%), cuit, surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique	Continent d'origine:	Europe (UE)
------------------------	----------	-----------------------------	-------------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	45 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	30 g			
Hauteur:	40 mm	35 - 45 mm		
Diamètre:	45 mm	40 - 50 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Crémeux, Chocolaté, Arrière-goût amer	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Coupoles, Légèrement en forme de champignon	Couleur:	Brun foncé

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Sucre			25	
Farine de blé			20	
Eau			15	
Huile de colza			15	
Morceaux de biscuit cacao foncé			5	
	Farine de blé			
	Sucre			
	Huile de colza			
	Cacao maigre en poudre			
	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	
	Huile de palme			
	Sel			
	Émulsifiant			
		Lécithine de soja	E 322	
	Arôme			
Matières grasses végétales			4	
	Palme			3
	Noix de coco			< 1
	(en proportion variable)			
Œuf entier liquid			4	
Cacao maigre en poudre			3	
Amidon de blé			2	
Lactose			< 1	
Poudre de lait entier			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Lécithine de tournesol		E 322	< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium		E 481	
Sel			< 1	
Poudre à Lever				
	Diphosphates		E 450	
	Carbonates de sodium		E 500	
	Glucono-delta-lactone		E 575	
Amidon modifié				
Amidon de riz pré-gélatinisé				
Protéines de lactosérum concentrées				
Poudre de lactosérum doux				
Correcteur d'acidité				
	Phosphates de calcium		E 341	
Arôme (contient du lait)			< 1	
Arôme naturel de vanille				
Agent de Traitement de la Farine				
	Acide ascorbique		E 300	
Malt de froment				
* 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; Eau; Huile de colza; Morceaux de biscuit cacao foncé (5%) (FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre; Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Huile de palme; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Matière grasses végétales: Palme, Noix de coco, (en proportion variable); ŒUFS ENTIERES LIQUIDES; Cacao maigre en poudre (3,2%); AMIDON DE BLÉ; LACTOSE; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: Lécithine de tournesol; Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Amidon modifié; Amidon de riz pré-gélatinisé; PROTÉINES DE LACTOSÉRUM CONCENTRÉES; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium, ARÔME (CONTIENT DU LAIT); Arôme naturel de vanille; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; MALT DE FROMENT.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.824 kJ	(436 kcal)
Matières grasses:	23,0 g	
dont acides gras saturés:	5,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	51,0 g	
dont sucres:	31,0 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	5,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2000 g	
Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	547 kJ	(131 kcal)
Matières grasses:	6,9 g	
dont acides gras saturés:	1,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,6 g	
Glucides:	15,0 g	
dont sucres:	9,3 g	
Fibres alimentaires:	0,5 g	
Protéines:	1,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4800 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	1.200,0 mg
Minéraux - Sodium:	480,0 mg
Eau:	16,0 g

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	Non	Non
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	Oui	Oui
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	Non	Non
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	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 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.

Numéro d'article: 10244677	Mise à jour : 15.06.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique:	Non
-------------	-----

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: 9-0256-12-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-830504					
Type:	Palmiste	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: 9-0256-12-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-830504					

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				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	200				§64 LFGB L 05.00-5
Moisissures:	/ g	1 000				§35 LMGB L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				§35 LMGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Absent				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ g	Absent				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	450 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	7 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Entreposer le produit dans son emballage d'origine, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10244677	Mise à jour : 15.06.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,16 kg	Poids brut:	2,76 kg	Nombre de pièces:	12 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	201,64 kg	Hauteur totale de palette:	179 cm
Poids net:	138,24 kg				
Emballage primaire					
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Nombre de pièces:	72 Pce				
Poids:	0,5 g				
Couleur:	Marron				
Hauteur:	45 mm				
Diamètre:	35 mm				
Description:	Blistre	Matière:	RPET		
Nombre de pièces:	12 Pce				
Dimensions:	170 x 115 x 62 mm /350 µ				
Poids:	9,24 g				
Couleur:	Transparent				
Description:	Film	Matière:	HDPE		
Nombre de pièces:	12 Pce				
Dimensions:	235 x 384 mm				
Poids:	6,3 g				
Couleur:	Bleu, Transparent				
Emballage secondaire					
Description:	Carton	Matière:	Carton		
Nombre de pièces:	1 Pce				
Dimensions:	400 x 300 x 205 mm				
Poids:	338 g				
Couleur:	Marron				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Nombre de pièces:	2 Pce				
Dimensions:	270 x 150 mm				
Poids:	2 g				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Plastique		
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm				
Poids:	25.000 g				
Couleur:	Marron				
Description:	Film rétractable	Matière:	LDPE		
Dimensions:	23µ				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Dimensions:	270 x 150				
Poids:	2 g				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle: 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 1,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 2 mm	

Numéro d'article: 10244677

Mise à jour : 15.06.2021

INFORMATION LÉGALE**Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070	
EAN13	5413321294136	

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 : 15.06.2021
Changement: Autres