

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

17.11.2021

B&B RTB Double Chocolate Muffin

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10220032
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29103
Baker & Baker Global	10220032
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321291036
Baker & Baker FRANCE SARL	29103
Autres	
Code EAN	5413321291036
Code CN (EU)	19059070007007

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin au chocolat avec morceaux de chocolat, pré-cuit, surgelé.
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Grande-Bretagne
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

Cuit			
Goût:	Sucré, Chocolat	Odeur:	Chocolat, Cuit, Gâteau
Aspect visuel:	Coupoles, Légèrement en forme de champignon, Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Brun foncé
Couleur haut	Brun foncé	Couleur fond	Brun foncé

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Sucre		20
Farine de blé		20
Farine de blé		20
Carbonate de calcium	E 170	< 1
Niacine		< 1
Fer		< 1
Thiamine		
Huile de colza		20
Morceaux de chocolat noir		15
Sucre		9
Pâte de cacao		6
Beurre de cacao		1
Émulsifiant		< 1
Lécithine de soja	E 322	< 1
Arôme		< 1
Eau		10
Cacao maigre en poudre		3
Poudre d'oeuf entier		3
Poudre de lait écrémé		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
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Amidon de maïs modifié		< 1
Épaississant		< 1
Gomme Xanthane	E 415	< 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

Sucre; FARINE DE BLÉ (FARINE DE BLÉ; Carbonate de calcium; Niacine; Fer; Thiamine); Huile de colza; Morceaux de chocolat noir (16%) (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Eau; Cacao maigre en poudre (3,1%); POUDRE D'OEUF ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates, Phosphates de calcium; Graisse de palme; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Mono- et diglycérides d'acides gras; Amidon de maïs modifié; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.907 kJ	(457 kcal)
Matières grasses:	26,3 g	
dont acides gras saturés:	5,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	14,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	6,1 g	
Glucides:	48,3 g	
dont sucres:	30,9 g	
Fibres alimentaires:	2,8 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,357 g	
Par portion (125 G)		
Énergie:	2.384 kJ	(571 kcal)
Matières grasses:	32,9 g	
dont acides gras saturés:	6,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	17,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	7,6 g	
Glucides:	60,4 g	
dont sucres:	38,6 g	
Fibres alimentaires:	3,5 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,446 g	

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):	43,5 mg
Minéraux - Sodium:	142,8 mg
Eau:	15,5 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	23 %
Matières grasses:	38 %
Acides gras saturés:	28 %
Glucides:	19 %
Sucres:	34 %
Protéines:	10 %
Sel:	6 %

Par portion (125 G)

ADULTES

Énergie:	29 %
Matières grasses:	47 %
Acides gras saturés:	35 %
Glucides:	23 %
Sucres:	43 %
Protéines:	13 %
Sel:	7 %

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	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	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.

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: 10220032	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:	364 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: 10220032	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	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	259 kg	Hauteur totale de palette:	172,6 cm
Poids net:	192 kg				
Emballage primaire					
Description:	Plateau	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	70 g				
Longueur:	372 mm				
Largeur:	275 mm				
Hauteur:	39 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:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,0050 KG				
Largeur:	500 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine		
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
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				
Emballage secondaire					
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:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,6660 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	170 mm				
Hauteur:	100 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	PP		
Quantité:	2,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	120 mm				
Hauteur:	99 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	Oui
		Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui

Numéro d'article: 10220032	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: Non ferreux: Inoxidable:	Oui	Ø appareil de controle: 1,5 mm Ø appareil de controle: 2,5 mm Ø appareil de controle: 2,5 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070007007	
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