

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

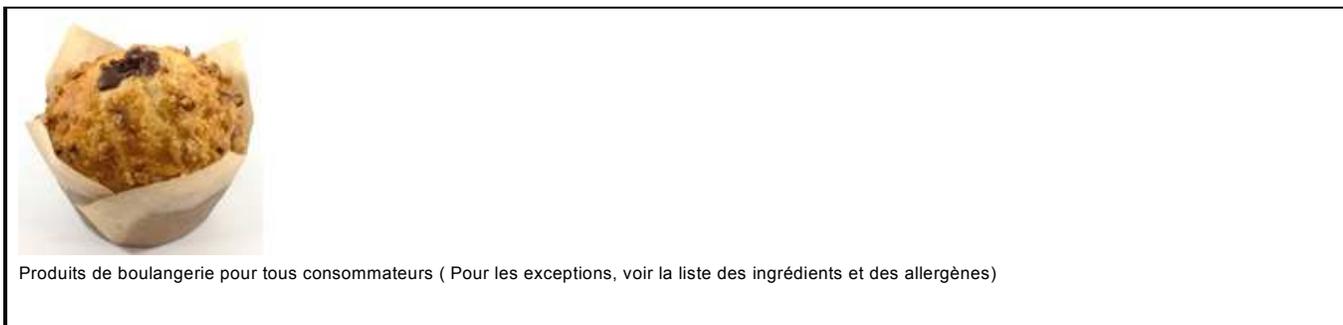
08.04.2022

B&B Muffin Cacao Noisette Midi**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10149102 |
| Société | Code article |
| Baker & Baker BENELUX BV | 23273 |
| Baker & Baker Global | 10149102 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 23273 |
| Autres | |
| Code EAN | 5413321232732 |
| Code CN (EU) | 1905907000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|---|--|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Muffin avec fourrage au cacao et à la noisette, décoré de morceaux de noisette, cuit et surgelé. |
|---|--|

DESCRIPTION DU PRODUIT**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

| | |
|----------------------------|----------|
| Pays d'origine: | Portugal |
| Condition physique: | Congelé |

CONSIGNES D'UTILISATION

| Application | | | |
|------------------------------------|---------------|--------|--------------------------------|
| Instructions de préparation | | | |
| Décongélation: | Temps: | 60 min | Température: 20 - 23 °C |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|------------------|--------|---------------|---------|----------|
| Poids: | 80,0 g | 75,5 - 84,5 g | | |
| Hauteur: | 65 mm | 55 - 75 mm | | |
| Diamètre: | 70 mm | 60 - 80 mm | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|-----------------------|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Goût: | Typique, Sans saveur étrangères | Odeur: | Typique, Pas d'odeurs étrangères |
| Aspect visuel: | Congelé | Couleur: | Jaune |

FORMULATION

| Ingrédient | Numéro E | %* |
|---|----------|-----|
| Farine de blé | | 20 |
| Sucre | | 20 |
| Eau | | 15 |
| Huile de colza | | 15 |
| Fourrage cacao et noisettes | | 15 |
| Sucre | | 5 |
| Huile de tournesol | | 3 |
| Pâte de noisette | | 2 |
| Cacao maigre en poudre | | 1 |
| Beurre de karité | | 1 |
| Poudre de lait écrémé | | < 1 |
| Émulsifiant | | < 1 |
| Lécithines | E 322 | < 1 |
| Arôme naturel | | < 1 |
| Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre | | 3 |
| Graisse de palme | | 3 |
| Amidon de maïs modifié | | 2 |
| Poudre de lait écrémé | | 2 |
| Poudre de lactosérum doux (Lait) | | 2 |
| Noisettes | | 2 |
| Poudre à Lever | | < 1 |
| Diphosphates | E 450 | < 1 |
| Carbonates de sodium | E 500 | < 1 |
| Phosphates de calcium | E 341 | < 1 |
| Diphosphates | E 450 | < 1 |
| Sirop de glucose | | < 1 |
| Protéine de lait | | < 1 |
| Gluten de blé | | < 1 |
| Sel | | < 1 |
| Émulsifiant | | < 1 |
| Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras | E 472b | < 1 |
| Mono- et diglycérides d'acides gras | E 471 | < 1 |
| Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras | E 470a | < 1 |
| Stéaroyl-2-lactylate de calcium | E 482 | < 1 |
| Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras | E 472e | < 1 |
| Esters de propane-1,2-diol d'acides gras | E 477 | < 1 |
| Maltodextrine | | < 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; Sucre; Eau; Huile de colza; Fourrage cacao et noisettes(13%) (Sucre; Huile de tournesol; PÂTE DE NOISETTE; Cacao maigre en poudre; Beurre de karité; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Émulsifiant: Lécithine; Arôme naturel); ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Graisse de palme; Amidon de maïs modifié; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX (LAIT); NOISETTES(1,6%); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Diphosphates; Sirop de glucose; PROTÉINE DE LAIT; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; Maltodextrine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit | | |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.864 kJ | (446 kcal) |
| Matières grasses: | 25,7 g | |
| dont acides gras saturés: | 4,4 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 14,0 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 7,0 g | |
| Glucides: | 46,6 g | |
| dont sucres: | 28,4 g | |
| Fibres alimentaires: | 1,2 g | |
| Protéines: | 6,5 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,557 g | |

Numéro d'article: 10149102

Mise à jour : 08.04.2022

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): | 268,9 mg |
| Minéraux - Sodium: | 222,6 mg |
| Eau: | 18,5 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 | Non | Oui | Oui |
| Lait et produits dérivés (dont lactose) | Oui | Oui | Oui |
| Fruits à coque et produits dérivés | Oui | Oui | Oui |
| Amande | Non | Oui | Oui |
| Noisette | Oui | 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: SÉSAME, AUTRES FRUITS À COQUES, 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.

DURABILITÉ

| | | | | | |
|---|----------------|---------|-------|------------------------------------|-------------|
| Type: | Huile de palme | Valeur: | 100 % | Modèle chaîne d'approvisionnement: | Segregation |
| Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831152 | | | | | |

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Convient au régime végétarien (lait, oeuf): | Non | 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: 10149102 | Mise à jour : 08.04.2022 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

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 |

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: | 10149102 | Mise à jour : | 08.04.2022 |
|-------------------|----------|---------------|------------|

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | | | |
|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------------|----------------------------|------------|
| Poids net: | 2,400 kg | Poids brut: | 2,645 kg | Nombre de pièces: | 30 Pce |
| Palette | | | | | |
| Type de palette: | Palette Euro | | | | |
| UD par couche: | 16 Pce | Couches: | 8 Pce | UD par palette: | 128 Pce |
| Poids net: | 338,56 kg | Poids brut: | 364,28 kg | Hauteur totale de palette: | 179,20 cm |
| Emballage primaire | | | | | |
| Description: | Papier de cuisson | Matière: | Papier | | |
| Nombre de pièces: | 30 Pce | | | | |
| Dimensions: | 120 x 120 mm | | | | |
| Poids: | 0,9 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Description: | Inlay tray | Matière: | Carton revêtu de PE | | |
| Nombre de pièces: | 2 Pce | | | | |
| Dimensions: | 275 x 190 mm | | | | |
| Poids: | 25 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Description: | Sac | Matière: | HDPE | | |
| Nombre de pièces: | 1 Pce | | | | |
| Poids: | 10 g | | | | |
| Couleur: | Transparent | | | | |
| Description: | Collerette | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 30,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 1,14 g | | | | |
| Couleur: | Doré | | | | |
| Hauteur: | 60 mm | | | | |
| Diamètre du fond: | 50 mm | | | | |
| Description: | Feuille | Matière: | Carton pour boîtes pliantes, BOPP | | |
| Quantité: | 2,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 24,6 g | | | | |
| Couleur: | Gris, Blanc | | | | |
| Longueur: | 275 mm | | | | |
| Largeur: | 190 mm | | | | |
| Description: | Sac | Matière: | HDPE | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 11,60 g | | | | |
| Couleur: | Bleu | | | | |
| Largeur: | 500 mm | | | | |
| Hauteur: | 320 mm | | | | |
| Emballage secondaire | | | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Largeur: | 149 mm | | | | |
| Hauteur: | 210 mm | | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 186,93 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Longueur (extérieur): | 300 mm | | | | |
| Largeur (extérieur): | 200 mm | | | | |
| Hauteur (extérieur): | 206 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: | 0,7759 KG | | | | |
| Couleur: | Transparent | | | | |
| Largeur: | 500 mm | | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 3,0000 PCE | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Largeur: | 149 mm | | | | |
| Hauteur: | 210 mm | | | | |
| Description: | Ruban | Matière: | Cire | | |
| Quantité: | 21,5258 KG | | | | |
| Poids: | 715 g | | | | |
| Longueur: | 450 m | | | | |
| Largeur: | 152,4 mm | | | | |

| | | | |
|-----------------------------------|---------------|---------------------------------|------------------|
| Numéro d'article: 10149102 | | Mise à jour : 08.04.2022 | |
| Description: | Ruban adhésif | Description: | Palette |
| Quantité: | 290,4570 G | Quantité: | 1,0000 PCE |
| Largeur: | 48 mm | Poids: | 25.000 g |
| | | Longueur: | 1.200 mm |
| | | Largeur: | 800 mm |
| | | Hauteur: | 144 mm |
| | | Description: | Film rétractable |
| | | Quantité: | 0,0000 PCE |
| | | Largeur: | 500 mm |
| Code | | Date d'expiration: | JJ/MM/AAAA |
| Nom: | Oui | Fournisseur: | Non |
| EAN: | Oui | Code du lot: | XXXXXXXXXX |
| Autres codes: | SSCC | Code matière: | Oui |

CONTAMINATION

| | Niveau maximum légalement autorisé | Valeur maximale: | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------------|
| | | Valeur maximale: | Méthode / Remarques: | |
| Contaminants physiques: | | | | |
| Impuretés pas liées au produit | | | | |
| Sans corps étranger | | | | |

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 : | 08.04.2022 |
| Changement: | |