

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

09.02.2022

B&B BL Muffin Chocolate Overkill POF**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker & Baker numéro d'article

10187358**Société****Code article**

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040014061

Baker & Baker BENELUX BV

1406

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501107

Baker & Baker Global

10187358

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141132

Baker & Baker FRANCE SARL

1406

Baker & Baker ITALIA S.R.L.

1366

Autres

Code EAN

4017040014061

Code CN (EU)

19059070007006

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**Dénomination de la denrée alimentaire:**

Muffin avec des morceaux de chocolat blanc et noir, fourré avec une garniture au cacao (7,7%), décor chocolat blanc (2,3%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:

Congelé

Pays d'origine:

Portugal

CONSIGNES D'UTILISATION**Application****Instructions de préparation**

Décongélation:

Temps:

120 min

Température:

20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	130 g	125 - 135 g		
Hauteur:	76 mm	66 - 86 mm		
Diamètre:	87 mm	77 - 97 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Typique, Chocolat

Odeur:

Typique, Pas d'odeurs étrangères

Aspect visuel:

Congelé

Couleur:

Brun foncé

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Eau; Morceaux de chocolat blanc(7,3%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Morceaux de chocolat(6,1%) (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Cacao maigre en poudre(3,6%); Chocolat Blanc(2,3%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Huile de tournesol; AMIDON DE BLÉ; Amidon modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINES DE LACTOSÉRUM CONCENTRÉES; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Beurre de karité; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine; POUDRE DE LAIT ENTIER; PROTÉINE DE LAIT; Sel; Arôme naturel de vanille; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.832 kJ	(439 kcal)
Matières grasses:	25,1 g	
dont acides gras saturés:	5,2 g	
Glucides:	46,6 g	
dont sucres:	29,1 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,682 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
Épeautre	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.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

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:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

Numéro d'article: 10187358

Mise à jour : 09.02.2022

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, œuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 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
Conseil de stockage:	Durée de conservation limitée après décongélation
Remarques:	Sans blister
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Durée de conservation limitée après décongélation
Remarques:	Avec blister
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,682 kg	Nombre de pièces: 24 Pce
Emballage primaire				
Description:	Collerette	Matière:	Papier	
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine	
Emballage secondaire				
Description:	Ruban adhésif			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Description:	Étiquette	Matière:	Papier	
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	

INFORMATION LÉGALE

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.