

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

09.02.2022

B&B BL Muffin Lemon Cheesecake**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10187359
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040014078
Baker & Baker BENELUX BV	1407
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501108
Baker & Baker Global	10187359
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141131
Baker & Baker FRANCE SARL	1407
Autres	
Code EAN	4017040014078
Code CN (EU)	19059070007846

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Muffin aromatisé au citron, avec des graines de pavot, recouvert de crème de fromage, cuit, surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 - 120 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	130 g	125 - 135 g		
Hauteur:	64 mm	54 - 74 mm		
Diamètre:	86 mm	76 - 96 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Graines de pavot, Citron	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune

Numéro d'article: 10187359

Mise à jour : 09.02.2022

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Sucre; Eau; Huile de colza; FROMAGE À PÂTE MOLLE(15%) (LAIT ENTIER; CRÈME; PROTÉINE DE LAIT; Sel); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever; Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; POUDRE D'ŒUF ENTIER; Graines de pavot(1%); Amidon modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINES DE LACTOSÉRUM CONCENTRÉES; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Arôme naturel de citron; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.607 kJ	(385 kcal)
Matières grasses:	22,1 g	
dont acides gras saturés:	4,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,4 g	
Glucides:	40,5 g	
dont sucres:	21,4 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,730 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,4 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	273,8 mg
Minéraux - Sodium:	292,1 mg
Eau:	28,7 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	Non	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: SOJA, 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".

Numéro d'article: 10187359

Mise à jour : 09.02.2022

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.

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				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:	Non emballé
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conseil de stockage:	Blister
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10187359

Mise à jour : 09.02.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,702 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	80 Pce
Poids net:	249,60 kg	Poids brut:	321,20 kg	Hauteur totale de palette:	195,40 cm
Emballage primaire					
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	24,0000 PCE				
Poids:	1,23 g				
Couleur:	Noir				
Hauteur:	66 mm				
Diamètre du couvercle:	93 mm				
Diamètre du fond:	50 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine		
Quantité:	0,0007 PCE				
Poids:	4,8 g				
Couleur:	Transparent				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	2,5736 G				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	256 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	293 mm				
Hauteur (extérieur):	181 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	88,11 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	372 mm				
Largeur (extérieur):	280 mm				
Hauteur (extérieur):	83 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	49,79 g				
Couleur:	Blanc				
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:	0,2650 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	48,1593 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				

Numéro d'article: 10187359		Mise à jour : 09.02.2022	
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	144 mm		
Description:	Film rétractable	Matière:	PE
Quantité:	0,1232 PCE		
Largeur:	500 mm		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non
Autres codes:	SSCC	Code du lot:	XXXXXXXXXX
		Code matière:	Oui

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)	19059070007846	
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 :	09.02.2022
Changement:	Information sur la durée de conservation et la logistique