

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Muffin vanille

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10204690
Société	Code article
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	74379
Baker & Baker BENELUX BV	29032
Baker & Baker Global	10204690
Baker & Baker FRANCE SARL	29032
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040290328
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	3076
Autres	
Code EAN	5413321290329
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin goût vanille, cuit, 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
---------------------	---------

CONSIGNES D'UTILISATION

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	90 g	82 - 98 g		
Hauteur:	65 mm	55 - 75 mm		
Diamètre:	80 mm	70 - 90 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Vanille, Pas d'arrière goût	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Huile de colza; Eau; Sucre; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; AMIDON DE BLÉ; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Amidon modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme vanille(0,1%).

Numéro d'article: 10204690

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.667 kJ	(399 kcal)
Matières grasses:	22,7 g	
dont acides gras saturés:	2,2 g	
Glucides:	43,2 g	
dont sucres:	20,7 g	
Protéines:	5,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,243 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	
Blé	Oui	Oui	
Seigle	Non	Oui	
Orge	Non	Oui	
Avoine	Non	Oui	
Épeautre	Non	Oui	
Froment khorasan	Non	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	
Poissons et produits dérivés	Non	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	Non	
Soja et produits dérivés	Non	Oui	
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	
Amande	Non	Oui	
Noisette	Non	Oui	
Noix	Non	Oui	
Noix de cajou	Non	Oui	
Noix pécan	Non	Oui	
Noix du Brésil	Non	Non	
Pistaches	Non	Oui	
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	
Céleri et produits dérivés	Non	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	2 PPM *	Non	
Lupin et produits dérivés	Non	Non	
Mollusques et produits dérivés	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, SESAME.

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 DIÉTÉTIQUE

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

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

Numéro d'article: 10204690

Mise à jour : 01.04.2021

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
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:	3,240 kg	Poids brut:	3,649 kg	Nombre de pièces: 36 Pce
Emballage primaire				
Description:	Sac	Matière:	HDPE	
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP	
Description:	Collerette	Matière:	Papier	
Emballage secondaire				
Description:	Ruban adhésif			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	

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.