

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

16.03.2021

Muffin myrtille**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10204691
Société	Code article
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	74380
Baker & Baker BENELUX BV	29033
Baker & Baker Global	10204691
Baker & Baker FRANCE SARL	29033
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141134
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040290335
Autres	
Code EAN	5413321290336
Code ITF 14	05413321290336
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin avec inclusions de myrtilles, avec arôme naturel et nappage croustillant, 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	85,5 - 94,5 g		
Hauteur:	65 mm	55 - 75 mm		
Diamètre:	80 mm	70 - 90 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

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

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		30
Sucre		20
Huile de colza		20
Eau		15
Myrtille		6
Beurre		3
Poudre à Lever		2
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Diphosphates	E 450	< 1
Phosphates de calcium	E 341	< 1
Glucono-delta-lactone	E 575	< 1
Amidon de blé		2
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre		2
Amidon modifié	E 1442	1
Protéine de lait		1
Farine de riz pré-gélatinisée		1
Lactosérum en poudre		1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Arôme		< 1
Sel		< 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; Huile de colza; Eau; Myrtille(6,0%); BEURRE; Poudre à Lever: Carbonates de sodium (E 500), Diphosphates (E 450), Phosphates de calcium (E 341), Glucono-delta-lactone (E 575); AMIDON DE BLÉ; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUFRE; Amidon modifié (E 1442); PROTÉINE DE LAIT; Farine de riz pré-gélatinisée; LACTOSÉRUM EN POUFRE; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium (E 481); Arôme; Sel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.677 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	21,8 g	
dont acides gras saturés:	3,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,7 g	
Glucides:	45,2 g	
dont sucres:	20,8 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,010 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	204,8 mg
Minéraux - Sodium:	404,1 mg
Eau:	24,1 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	0 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, 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 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:
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: 10204691	Mise à jour : 16.03.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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

Numéro d'article: 10204691	Mise à jour : 16.03.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,240 kg	Poids brut:	3,649 kg	Nombre de pièces:	36 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	229,60 kg	Hauteur totale de palette:	181,70 cm
Poids net:	181,44 kg				
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	3,2400 PCE				
Poids:	18,20 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Hauteur:	600 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP		
Quantité:	6,4800 PCE				
Poids:	49,20 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	380 mm				
Largeur:	275 mm				
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	116,6400 PCE				
Poids:	1,59 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	68 mm				
Diamètre du couvercle:	93 mm				
Diamètre du fond:	50 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	6,4800 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,2400 PCE				
Poids:	316,06 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	293 mm				
Hauteur (extérieur):	241 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	5,0400 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	9,7130 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	55,5521 KG				
Poids:	715 g				
Longueur:	450 m				
Largeur:	152,4 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	PE		
Quantité:	0,9970 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	467,0604 G				
Largeur:	48 mm				

Numéro d'article: 10204691 Mise à jour : 16.03.2021

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
EAN13	4017040290335	
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 : 16.03.2021
Changement: