

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2021

B&B Deluxe Muffin Duo 100g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10207553
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040893482
Baker & Baker BENELUX BV	26856
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040893482
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501120
Baker & Baker Global	10207553
Baker & Baker FRANCE SARL	89348
Autres	
Code EAN	4017040893482
Code CN (EU)	19059070007006

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin avec une pâte nature et des morceaux de chocolat noir, et une pâte chocolatée et des morceaux de chocolat blanc, surgelé
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Muffin marbré cuit surgelé au chocolat noir et blanc avec des morceaux de chocolat noir et blanc

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Grande-Bretagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Congelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 - 120 min	Température: 25 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	100 g			
Hauteur:	65 mm	60 - 70 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Cuit à basse température, Riche, Chocolat	Odeur:	Cuit à basse température, Chocolat
Aspect visuel:	Coupoles, Légèrement en forme de champignon, Avec morceaux de chocolat	Couleur:	Marbré, Noir, Blanc
Structure:	Friable, Légère		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ (FARINE DE BLÉ; Carbonate de calcium; Niacine; Fer; Thiamine); Eau; Huile de colza; Sucre; Morceaux de chocolat blanc (8,5%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LACTOSÉRUM; LACTOSE; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Morceaux de chocolat (3,6%) (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; Cacao maigre en poudre (1,5%); Amidon de maïs modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM; POUDRE D'OEUF ENTIER; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.678 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	21,3 g	
dont acides gras saturés:	3,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	47,1 g	
dont sucres:	24,9 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	4,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6892 g	

Par portion (100 G)

Énergie:	1.678 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	21,3 g	
dont acides gras saturés:	3,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	47,1 g	
dont sucres:	24,9 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	4,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6892 g	

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):	186,1 mg
Minéraux - Sodium:	275,7 mg
Eau:	24,5 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

	ADULTES
Énergie:	20 %
Matières grasses:	30 %
Acides gras saturés:	19 %
Glucides:	18 %
Sucres:	28 %
Protéines:	9 %
Sel:	11 %

Par portion (100 G)

	ADULTES
Énergie:	20 %
Matières grasses:	30 %
Acides gras saturés:	19 %
Glucides:	18 %
Sucres:	28 %
Protéines:	9 %
Sel:	11 %

Numéro d'article: 10207553

Mise à jour : 08.09.2021

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	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Oui	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	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 PPM *	Oui	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.

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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non

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		

Numéro d'article: 10207553

Mise à jour : 08.09.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	5 000				<p>UKAS Méthode accréditée, PCA, ISO 4833, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 21528-2, VRBD agar, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 16649-2, TBX Agar, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 21527-1, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 21527-1, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 6579:2002, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 11290-2, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p>
Enterobacteriaceae:	/ g	100				
E. coli:	/ 1 g	10				
Moisissures:	/ g	1 000				
Levures:	/ g	1 000				
Salmonella:	/ 25 g	Absent				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	364 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, Conditions sèches
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10207553	Mise à jour : 08.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,600 kg	Poids brut:	4,407 kg
		Nombre de pièces:	36 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	272 kg
Poids net:	201,60 kg	UD par palette:	56 Pce
		Hauteur totale de palette:	196,3 cm
Emballage primaire			
Description:	Collerette	Matière:	Papier
Quantité:	36,0000 PCE		
Poids:	1,92 g		
Hauteur:	68 mm		
Diamètre du couvercle:	93 mm		
Diamètre du fond:	50 mm		
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Plateau	Matière:	Papier
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	70 g		
Longueur:	372 mm		
Largeur:	275 mm		
Hauteur:	39 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE
Quantité:	0,0083 KG		
Largeur:	500 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	1,6660 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	170 mm		
Hauteur:	100 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	PP
Quantité:	3,0000 PCE		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	120 mm		
Hauteur:	99 mm		
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	89 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	378 mm		
Largeur (extérieur):	279 mm		
Hauteur (extérieur):	81 mm		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	269 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	393 mm		
Largeur (extérieur):	293 mm		
Hauteur (extérieur):	259 mm		
Code			
	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:
			YDDDLLTT (Year/Daycode/Producti online/Time of being packed or palletised)

Numéro d'article:	10207553	Mise à jour :	08.09.2021
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques microbiologiques - système de contrôle spécifique			
Salubrité alimentaire / HACCP:		cf spécificatons microbiologiques mentionnées ci-dessus	
Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille: < 7 mm	Remarques Glucose et autres liquides tamisés / pesés dans des seaux via un tamis de 1 mm, 3 mm et 7 mm Sucre tamisé à travers un tamis de 2.5 mm dans le mélangeur Tous les sacs de farine et les poudres sont tamisés au travers d'un tamis de 1 mm Huile en vrac tamisée au travers d'un tamis de 1mm
Détecteur de métal: Ferreux:	Oui	Ø appareil de controle: 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070007006	
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 :	08.09.2021
Changement:	Information Sur L'Emballage