

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 29.09.2021

### B&B myMuffin Red Velvet Cake POF

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10236075</b>
Société	Code article
Baker & Baker Global	10236075
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5025183073554
Baker & Baker BENELUX BV	07355
Baker & Baker FRANCE SARL	7355
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501178
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5025183073554
Autres	
Code EAN	5025183073554
Code CN (EU)	19059070007007

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin red velvet avec fourrage et nappage au fromage à pâte molle (16%), surgelé
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Muffin red velvet avec fourrage et nappage au fromage à pâte molle, surgelé

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler et servir			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 - 120 min	Température: 25 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids Par portion:	110 g			
Hauteur:	80 mm	75 - 85 mm		
Diamètre:	50 mm	49 - 51 mm		
Diamètre:	93 mm	91 - 95 mm		Bottom part of the cup Top part of the cup

#### INFORMATION SENSORIELLE

Décongelé			
Goût:	Cuit à basse température, Frais, Fromage crème	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Coupoles, Légèrement en forme de champignon	Couleur:	Rouge
Structure:	Mou		

Numéro d'article: 10236075

Mise à jour : 29.09.2021

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Sucre; FARINE DE BLÉ (FARINE DE BLÉ; Carbonate de calcium; Niacine; Fer; Thiamine); Eau; Huile de colza; Concentré de jus de betterave; FROMAGE À PÂTE MOLLE (2,8%) (LAIT ÉCRÉMÉ; CRÈME; Amidon de maïs; Sel; Stabilisant: Gomme Xanthane, Gomme de caroube; Culture starter); Humectant: Glycérol; Sirop de sucre inverti; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; BEURRE; Amidon modifié; Farine de riz prégélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Cacao maigre en poudre; POUDRE D'OEUF ENTIER; Sirop de glucose; Jus de citron; Amidon de maïs; Arôme; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Stabilisant: Acide lactique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.643 kJ	(392 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	17,9 g	
dont acides gras saturés:	2,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,6 g	
<b>Glucides:</b>	53,8 g	
dont sucres:	31,7 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,2 g	
<b>Protéines:</b>	3,7 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,5359 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,3 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>	0,1 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b>	0,2 g
<b>Sel (NaCl):</b>	100,5 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	214,3 mg
<b>Eau:</b>	22,2 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Non	Oui	Non
<b>Orge</b>	Non	Oui	Oui
<b>Avoine</b>	Non	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Oui	Oui
<b>Froment khorasan</b>	Non	Oui	Non
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Amande</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noisette</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	3 PPM *	Oui	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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.

**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.

Numéro d'article: 10236075	Mise à jour : 29.09.2021
----------------------------	--------------------------

**DURABILITÉ**

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

**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	5 000				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 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 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 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 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 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 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
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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10236075

Mise à jour : 29.09.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	3,96 kg	Poids brut:	4,843 kg	Nombre de pièces:	36 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	6 Pce	UD par palette:	48 Pce
Poids net:	190,08 kg	Poids brut:	257,464 kg	Hauteur totale de palette:	188,2 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				
Emballage secondaire					
Description:	Plateau	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	70 g				
Longueur:	372 mm				
Largeur:	275 mm				
Hauteur:	39 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	97 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	378 mm				
Largeur (extérieur):	279 mm				
Hauteur (extérieur):	91 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	PP		
Quantité:	3,0000 PCE				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	120 mm				
Hauteur:	99 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	325 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	391 mm				
Largeur (extérieur):	291 mm				
Hauteur (extérieur):	287 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	1,6660 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	170 mm				
Hauteur:	100 mm				
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,3840 KG				
Largeur:	500 mm				

Numéro d'article: 10236075	Mise à jour : 29.09.2021
----------------------------	--------------------------

**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: Non ferreux: Inoxidable:	Oui	Ø appareil de controle: 1,5 mm Ø appareil de controle: 2,5 mm Ø appareil de controle: 2,5 mm	

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070007007	
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 :	29.09.2021
Changement:	Information Diététique