

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2021

B&B myMuffin Carrot Cake POF

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10236076
Société	Code article
Baker & Baker Global	10236076
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5025183073561
Baker & Baker BENELUX BV	07356
Baker & Baker FRANCE SARL	7356
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5025183073561
Autres	
Code EAN	5025183073561
Code CN (EU)	19059070007006

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin à la carotte (9,1%) avec morceaux de noix (4,1%), fourrage et nappage au fromage à pâte molle (16%), surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Muffin à la carotte avec morceaux de noix, 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:	115 g			
Hauteur:	80 mm	75 - 85 mm		
Diamètre:	50 mm	49 - 51 mm		Bottom part of the cup
Diamètre:	93 mm	91 - 95 mm		Top part of the cup

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Frais, Carotte, Sucré, Cannelle, Noix, Fromage crème	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Coupoles, Légèrement en forme de champignon	Couleur:	Marron
Structure:	Mou		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; FARINE DE BLÉ (FARINE DE BLÉ; Carbonate de calcium; Niacine; Fer; Thiamine); Huile de colza; Eau; Carotte; NOIX; FROMAGE À PÂTE MOLLE (LAIT ÉCRÉMÉ; CRÈME; Amidon de maïs; Sel; Stabilisant: Gomme Xanthane, Gomme de caroube); Noix de coco desséchée; Miel; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; BEURRE; Amidon modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE D'OEUF ENTIER; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Cannelle; Sirop de glucose; Sucre caramélisé; Amidon de maïs; Maltodextrine; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Arôme; Stabilisant: Acide lactique.
--

Numéro d'article: 10236076

Mise à jour : 08.09.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.629 kJ (390 kcal)
Matières grasses:	20,8 g
dont acides gras saturés:	4,3 g
dont acides gras mono-insaturés:	10,2 g
dont acides gras poly-insaturés:	6,1 g
Glucides:	45,7 g
dont sucres:	26,3 g
Fibres alimentaires:	1,6 g
Protéines:	4,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,5194 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:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	82,2 mg
Minéraux - Sodium:	207,8 mg
Eau:	26,9 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	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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Oui	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	3 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: SOJA, AUTRES FRUITS À COQUES.

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.

DURABILITÉ

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

Numéro d'article: 10236076

Mise à jour : 08.09.2021

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

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

Numéro d'article: 10236076	Mise à jour : 08.09.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	4,14 kg	Poids brut:	5,024 kg	Nombre de pièces:	36 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	6 Pce	UD par palette:	48 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	266,152 kg	Hauteur totale de palette:	188,2 cm
Poids net:	198,72 kg				
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:	Etiquette	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				
Emballage tertiaire					
Description:	Ruban adhésif	Matière:	PP		
Quantité:	4,5360 G				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	48 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	96,0000 PCE				
Poids:	1,6660 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	170 mm				
Hauteur:	100 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,3840 KG				
Largeur:	500 mm				

Numéro d'article: 10236076	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: 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)	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 nutritionnelle