

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 26.01.2022

**Milka® Muffin gevuld 110g****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10236496</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	29339
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321293399
Baker & Baker FRANCE SARL	29339
Baker & Baker Global	10236496
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321293399
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	29339
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501182
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141205
Overig	
EAN-Code	5413321293399
GN-code (EU)	1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Muffin met Milka®-Alpenmelk chocolade, diepgevroren.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst: België

**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Werkinstructies**

Ontdooien: Tijd: 90 - 120 min      Temperatuur: 20 - 23 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	110 g			
Hoogte	75 mm	68 - 82 mm		
Diameter	80 mm	75 - 85 mm		

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak</b>	Typisch	<b>Geur:</b>	Typisch
<b>Uiterlijk:</b>	Typisch	<b>Kleur:</b>	Bruin
<b>Structuur:</b>	Typisch		
<b>Smaak</b>	Chocolade	<b>Geur:</b>	Chocolade
		<b>Kleur:</b>	Goudbruin
<b>Smaak</b>	Zoet		

Artikelnummer: 10236496

Laatste verandering op: 26.01.2022

**INGREDIËNTENDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Water; Suiker; Plantaardige oliën (Zonnebloem, Raapzaad (in wisselende verhoudingen)); Melkchocolade(7.3%) [Suiker; Cacaoboter; MAGERE MELKPOEDER; Cacao massa; ZOETE WEIPOEDER (MELK); GEKLAARDE BOTER (MELK); Emulgator (SOJALECITHINE, Polyglycerol-polyricinoleaat); HAZELNOOTPASTA; Aroma; Vanilline]; Melk-cacao vulling(6.3%) [Suiker; Plantaardige oliën (Zonnebloem, Raapzaad (in wisselende verhoudingen)); MAGERE MELKPOEDER; BOTEROLIE (MELK); Cacao massa; Magere cacaopoeder; Emulgator: (SOJALECITHINE)]; Melkchocoladestukjes(5.1%) [Suiker; VOLLE MELKPOEDER; Cacao massa; Cacaoboter; WEIPOEDER (MELK); Emulgator (SOJALECITHINE); Vanilline]; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel (Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton); Gemodificeerd zetmeel; Voorverstijfelde rijstbloem; WEI EIWIT CONCENTRAAT (MELK); ZOETE WEIPOEDER (MELK); EIPOEDER; Emulgator (Natriumstearoyl-2-lactylaate); Zout; Aroma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	1.646 kJ	(393 kcal)
Vetten:	20,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	9,6 g	
Koolhydraten:	46,9 g	
waarvan suikers:	27,8 g	
Vezels:	1,1 g	
Eiwitten:	5,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,733 g	

**Per portie (110 G)**

Energie:	1.811 kJ	(433 kcal)
Vetten:	22,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	5,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	10,5 g	
Koolhydraten:	51,6 g	
waarvan suikers:	30,5 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	5,6 g	
Zout (Na x 2,5):	0,806 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	216,5 mg
Mineralen - Natrium:	293,1 mg
Water:	23,9 g

**REFERENTIE-INNAMEN INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

**VOLWASSENEN**

Energie:	20 %
Totale vetten:	29 %
Verzadigde vetzuren:	23 %
Koolhydraten:	18 %
Suikers:	31 %
Eiwitten:	10 %
Zout:	12 %

**Per portie (110 G)**

**VOLWASSENEN**

Energie:	22 %
Totale vetten:	32 %
Verzadigde vetzuren:	25 %
Koolhydraten:	20 %
Suikers:	34 %
Eiwitten:	11 %
Zout:	13 %

Artikelnummer: 10236496

Laatste verandering op: 26.01.2022

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Granen die gluten bevatten en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
<b>Schaaldieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Eieren en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Vis en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Pinda's en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sojabonen en daarvan afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Noten en daarvan afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
<b>Selderij en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Mosterd en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Sesam en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Zwaveloxide en sulfieten in concentraties &gt; 10 mg/kg of &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Neen	Ja
<b>Lupine en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Weekdieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveloxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub> bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: SESAM, ANDERE NOTEN, MOSTERD, SELDERIJ.			

**GMO INFORMATIE**

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

**DUURZAAMHEID**

Type: Geen PO/PK      Waarde:      Supply chain model:

**DIET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Gisten:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

<b>Artikelnummer:</b>	10236496	<b>Laatste verandering op:</b>	26.01.2022
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

**HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	450 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	7 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Bewaar het product in de originele verpakking, Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt, Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10236496	<b>Laatste verandering op:</b> 26.01.2022
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3,960 kg	<b>Brutogewicht:</b>	4,819 kg
<b>Pallet</b>		<b>Aantal stuks:</b>	36 ST
<b>Pallettype:</b>	Houten Euro pallet	<b>Lagen:</b>	6 ST
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>DE per pallet:</b>	48 ST
<b>Nettogewicht:</b>	190,08 kg	<b>Brutogewicht:</b>	257,21 kg
<b>Totale pallethoogte:</b>		181,20 cm	
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Beker	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	36,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	1,85 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Hoogte:</b>	65 mm		
<b>Diameter onderzijde:</b>	50 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	3,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	51 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte:</b>	368 mm		
<b>Breedte:</b>	279 mm		
<b>Hoogte:</b>	32 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Folie	<b>Materiaal:</b>	OPP
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0484 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte:</b>	800 mm		
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Tray	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	3,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	92 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	380 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	287 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	88 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Lijm	<b>Materiaal:</b>	
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0051 KG		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	3,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	1,632 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte:</b>	128 mm		
<b>Hoogte:</b>	150 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	291 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	396 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	299 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	277 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	7,1 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte:</b>	150 mm		
<b>Hoogte:</b>	300 mm		
<b>Codering</b>			
<b>Productiedatum:</b>	Neen	<b>Vervaldatum:</b>	DDMMJJJJ UU MM
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	25.000 g		
<b>Lengte:</b>	1.200 mm		
<b>Breedte:</b>	800 mm		
<b>Hoogte:</b>	150 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	335 g		
<b>Kleur:</b>	Bruin		
<b>Lengte:</b>	1.150 mm		
<b>Breedte:</b>	750 mm		

<b>Artikelnummer:</b> 10236496		<b>Laatste verandering op:</b> 26.01.2022	
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	0,2240 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	500 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	0,7 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	150 mm		
<b>Hoogte</b>	200 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Lint		
<b>Hoeveelheid:</b>	28,8000 KG		
<b>Lengte</b>	900.000 mm		
<b>Breedte</b>	130 mm		
<b>Codering</b>			
<b>Productiedatum:</b>	SAP batchcode	<b>Vervaldatum:</b>	Ja
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	5 mm	
<b>Filters:</b>	Neen		
<b>Metaaldetectie:</b>	Neen		
<b>Ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	
<b>Röntgenstraal</b>	Ja		
<b>Afkeurmethode:</b>	Perslucht in de vergrendelde bak		

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

**VERKLARING**

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.

<b>Laatste verandering op:</b>	26.01.2022
<b>Verandering:</b>	Verpakkingsinformatie, Ingrediëntendeclaratie