

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

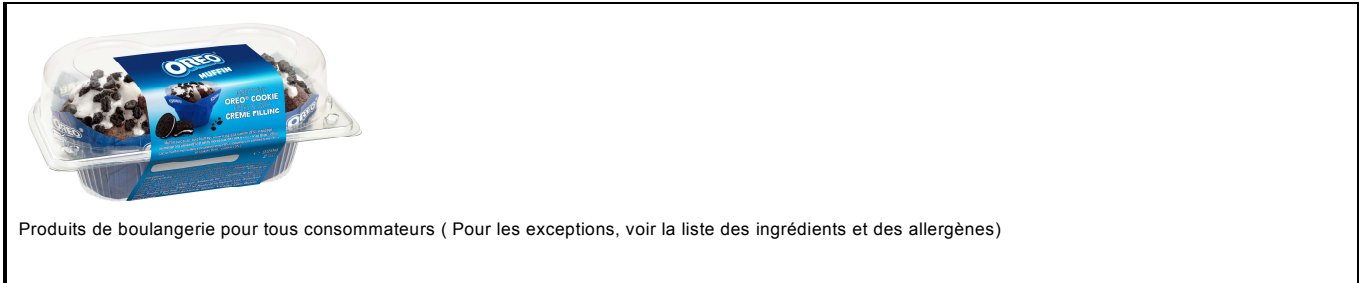
Mise à jour : 30.09.2021

**Oreo® Muffin fourré****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10236509</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	29340
Baker & Baker FRANCE SARL	29340
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321293405
Code CN (EU)	1905907000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Muffin au cacao avec fourrage (9%) & nappage (8%) goût vanille et morceaux de cookies au cacao Oreo® (5%) surgelé.
---	--

**DESCRIPTION DU PRODUIT****INFORMATIONS GÉNÉRALES**

<b>Pays d'origine:</b>	Belgique
------------------------	----------

**CONSIGNES D'UTILISATION**

<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	90 - 120 min	<b>Température:</b> 20 - 23 °C

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	<b>Cible</b>	<b>Intervalle</b>	<b>Méthode</b>	<b>Remarque</b>
<b>Poids</b>	110 g	108,4 - 115 g		
<b>Hauteur:</b>	75 mm	68 - 82 mm		
<b>Largeur:</b>	80 mm	75 - 85 mm		

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Goût:</b>	Crémeux	<b>Odeur:</b>	Cuit à basse température
<b>Aspect visuel:</b>	Typique	<b>Couleur:</b>	Brun foncé
<b>Goût:</b>	Sucré	<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Goût:</b>	Chocolat		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Sucre; FARINE DE BLÉ; Eau; Huiles végétales (Tournesol, Colza, (en proportion variable)); Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo® [FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile végétale (Colza); Cacao maigre en poudre; Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium); Matière grasse végétale (Palme); Sel; Émulsifiant (LÉCITHINE DE SOJA); Arôme]; Matières grasses végétales (Palme, Coco); Cacao maigre en poudre; LACTOSE (LAIT); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone); Amidon de maïs modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX (LAIT); POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE D'ŒUF ENTIER; Huile de palme; Émulsifiant (Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de tournesol); Arôme.
---

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.722 kJ	(412 kcal)
Matières grasses:	22,9 g	
dont acides gras saturés:	5,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	11,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,3 g	
Glucides:	45,9 g	
dont sucres:	27,1 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	4,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,601 g	
Par portion (110 G)		
Énergie:	1.894 kJ	(453 kcal)
Matières grasses:	25,1 g	
dont acides gras saturés:	5,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,9 g	
Glucides:	50,5 g	
dont sucres:	29,8 g	
Fibres alimentaires:	2,0 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,662 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):	176,6 mg
Minéraux - Sodium:	240,5 mg
Eau:	22,0 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	21 %
Matières grasses:	33 %
Acides gras saturés:	25 %
Glucides:	18 %
Sucres:	30 %
Protéines:	9 %
Sel:	10 %
Par portion (110 G)	ADULTES
Énergie:	23 %
Matières grasses:	36 %
Acides gras saturés:	27 %
Glucides:	19 %
Sucres:	33 %
Protéines:	10 %
Sel:	11 %

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	2 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: SÉSAME, CÉLERI, MOUTARDE, 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.

**DURABILITÉ**

Type: Huile de palme      Valeur: 100 %      Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149

**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:
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Moisissures:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Levures:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Absent				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

<b>Numéro d'article:</b> 10236509	<b>Mise à jour :</b> 30.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	450 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	< -18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	7 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	< 25 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Blister, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Entreposer le produit dans son emballage d'origine, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	2 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	< 25 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Non emballé, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	< -18 °C

Numéro d'article: 10236509

Mise à jour : 30.09.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	2,640 kg	<b>Poids brut:</b>	3,299 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	24 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Euro palette en bois			<b>UD par palette:</b>	60 Pce
<b>UD par couche:</b>	6 Pce	<b>Couches:</b>	10 Pce	<b>Hauteur totale de palette:</b>	195,00 cm
<b>Poids net:</b>	158,40 kg	<b>Poids brut:</b>	223,18 kg		
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Collerette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	24,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,85 g				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Hauteur:</b>	65 mm				
<b>Diamètre du fond:</b>	50 mm				
<b>Description:</b>	Blister	<b>Matière:</b>	RPET		
<b>Quantité:</b>	12,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	24,5 g				
<b>Couleur:</b>	Clair				
<b>Longueur:</b>	206,9 mm				
<b>Largeur:</b>	116,6 mm				
<b>Hauteur:</b>	86,6 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	12,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	2,35 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	177 mm				
<b>Hauteur:</b>	80 mm				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	280 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	418 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	360 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	180 mm				
<b>Description:</b>	Colle				
<b>Quantité:</b>	0,0048 KG				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	7,1 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	300 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM		
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui				
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	25,000 g				
<b>Longueur:</b>	1,200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	103,5 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	750 mm				
<b>Largeur:</b>	1,150 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,1680 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	2 PCE				
<b>Poids:</b>	0,7 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				

<b>Numéro d'article:</b> 10236509	<b>Mise à jour :</b> 30.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

<b>Code</b>			
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui	<b>Maille:</b> 5 mm	
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Non		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle:	
<b>Non ferreux:</b>			
<b>Inoxidable:</b>			
<b>Rayons-X:</b>	Oui		
<b>Méthode de rejet:</b>	Jet d'air comprimé dans le casier verrouillé		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
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.

<b>Mise à jour :</b>	30.09.2021
<b>Changement:</b>	Information sur l'emballage - Palettisation, Information Sur L'Emballage