

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2021

B&B BL Muffin RaspWhiteChoc POF

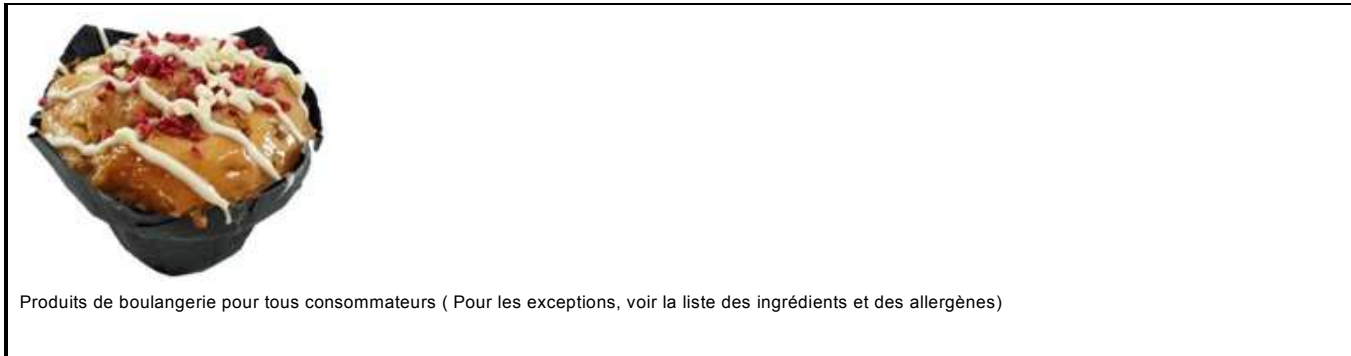
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10241474
Société	Code article
Baker & Baker Global	10241474
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542127189
Baker & Baker FRANCE SARL	12718
Baker & Baker BENELUX BV	12718
Autres	
Code EAN	8436542127189
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin au fourrage framboise avec arôme naturel, morceaux de chocolat blanc, chocolat blanc et morceaux de framboise, surgelé.
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
------------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	130 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	130 g	124 - 136 g		
Hauteur:	78 mm	68 - 88 mm		
Diamètre:	89 mm	74 - 104 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré, Chocolat blanc, Framboise	Odeur:	Sucré, Chocolat blanc, Framboise
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Brun doré

Numéro d'article: 10241474

Mise à jour : 08.09.2021

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huile de colza; Eau; FARINE DE BLÉ; Sucre; Fourrage framboise(7,7%) (Sucre; Sirop de glucose-fructose; Purée de framboise(1,6%); Purée de framboises, concentrées(0,52%); Épaississant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de sodium; Arôme naturel); Morceaux de chocolat blanc(4,8%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Chocolat Blanc(2,3%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; Morceaux de chocolat blanc(1,5%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; LACTOSE; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Amidon de maïs modifié; PROTÉINE DE LAIT; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Morceaux de framboise(1,2%); Farine de riz pré-gélatinisée; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Framboise déshydratée(0,89%); Morceaux de framboise séchés(0,38%); Sirop de glucose-fructose; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Arôme naturel; Gélifiant: Pectines; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.680 kJ	(402 kcal)
Matières grasses:	23,3 g	
dont acides gras saturés:	3,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	6,1 g	
Glucides:	42,5 g	
dont sucres:	25,6 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	4,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,677 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):	87,0 mg
Minéraux - Sodium:	270,7 mg
Eau:	25,8 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	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	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	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	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	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, SÉSAME.

Numéro d'article: 10241474

Mise à jour : 08.09.2021

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.
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:

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	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Moisissures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				PAM 16

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:	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:	Durée de conservation limitée après décongélation, Non emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10241474	Mise à jour : 08.09.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,682 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	10 Pce	UD par palette:	80 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	319,86 kg	Hauteur totale de palette:	195,40 cm
Poids net:	249,60 kg				
Emballage primaire					
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine		
Quantité:	0,0157 KG				
Poids:	4,8 g				
Couleur:	Transparent				
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	24,0000 PCE				
Poids:	1,23 g				
Couleur:	Noir				
Hauteur:	66 mm				
Diamètre du couvercle:	93 mm				
Diamètre du fond:	50 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	256 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	293 mm				
Hauteur (extérieur):	181 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	88,11 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	372 mm				
Largeur (extérieur):	280 mm				
Hauteur (extérieur):	83 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	49,79 g				
Couleur:	Blanc				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	3,2229 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	PE		
Quantité:	0,2665 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	144 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	PE		
Quantité:	0,0000 PCE				
Largeur:	500 mm				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non	Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC				

Numéro d'article: 10241474	Mise à jour : 08.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

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.

Mise à jour :	08.09.2021
Changement:	Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation après décongélation