

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 23.02.2021

MILKA® MUFFIN 75G - SINGLE PACKED

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10243527
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29407
Autres	
Code EAN	5413321294075
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin au chocolat au lait, surgelé.
---	--------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
------------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 - 120 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g			
Hauteur:	70 mm	63 - 77 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Chocolat, Sucré	Odeur:	Typique, Chocolat
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Marron, Brun doré
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Sucre; Huiles végétales (Tournesol, Colza (en proportion variable)); Chocolat au lait(11%) [Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Pâte de cacao; POUDRE DE LACTOSÉRUM (LAIT); BEURRE CLARIFIÉ (LAIT); Émulsifiant (LÉCITHINE DE SOJA) Polyricinoléate de polyglycérol; PÂTE DE NOISETTE; Vanilline; Arôme]; Pastilles de chocolat au lait(5.3%) [Sucre; POUDRE DE LAIT ENTIER; Pâte de cacao; Beurre de cacao; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Émulsifiant (LÉCITHINE DE SOJA); Vanilline]; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone); Amidon de maïs modifié; Farine de riz prégélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM; POUDRE D'OEUF ENTIER; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.621 kJ	(387 kcal)
Matières grasses:	19,8 g	
dont acides gras saturés:	4,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	8,6 g	
Glucides:	46,8 g	
dont sucres:	27,1 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	5,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,760 g	
Par portion (75 G)		
Énergie:	1.216 kJ	(291 kcal)
Matières grasses:	14,8 g	
dont acides gras saturés:	3,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	6,5 g	
Glucides:	35,1 g	
dont sucres:	20,3 g	
Fibres alimentaires:	0,8 g	
Protéines:	3,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,570 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	222,6 mg
Minéraux - Sodium:	304,1 mg
Eau:	24,7 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	19 %
Matières grasses:	28 %
Acides gras saturés:	24 %
Glucides:	18 %
Sucres:	30 %
Protéines:	10 %
Sel:	13 %
Par portion (75 G)	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	21 %
Acides gras saturés:	18 %
Glucides:	14 %
Sucres:	23 %
Protéines:	7 %
Sel:	10 %

Numéro d'article: 10243527

Mise à jour : 23.02.2021

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	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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	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	1 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: CÉLERI, SÉSAME, MOUTARDE, 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.

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:	/ 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

Numéro d'article: 10243527	Mise à jour : 23.02.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	450 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:	7 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé, 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.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	3 kg	Poids brut:	3,57 kg	Nombre de pièces: 40 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette Euro			
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette: 56 Pce
Poids net:	168 kg	Poids brut:	225 kg	Hauteur totale de palette: 195,6 cm
Emballage primaire				
Description:	Flexible film	Matière:	PP	
Quantité:	40 PCE			
Poids:	1,50 g			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	260 mm			
Emballage secondaire				
Description:	Boîte	Matière:	Carton	
Poids:	572 g			
Longueur:	395 mm			
Largeur:	295 mm			
Hauteur:	258 mm			
Emballage tertiaire				
Description:	Palette	Matière:	Bois	
Poids:	25.000 g			
Longueur:	1.200 mm			
Largeur:	800 mm			
Hauteur:	150 mm			

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

Numéro d'article: 10243527	Mise à jour : 23.02.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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 :	23.02.2021
Changement:	Information sur la durée de conservation et la logistique - Durée de conservation