

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 23.02.2021

### MILKA® MUFFIN 75G - SINGLE PACKED

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

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

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	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

<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

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	75 g			
<b>Hauteur:</b>	70 mm	63 - 77 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Typique, Chocolat, Sucré	<b>Odeur:</b>	Typique, Chocolat
<b>Aspect visuel:</b>	Typique	<b>Couleur:</b>	Marron, Brun doré
<b>Structure:</b>	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
<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	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	450 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
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.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
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.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	3 kg	Poids brut:	3,57 kg	Nombre de pièces:	40 Pce
<b>Palette</b>					
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
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Flexible film	Matière:	PP		
Quantité:	40 PCE				
Poids:	1,50 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	260 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Poids:	572 g				
Longueur:	395 mm				
Largeur:	295 mm				
Hauteur:	258 mm				
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

<b>Risques physiques - système de contrôle spécifique</b>			
Tamis:	Présent Oui	Maille:	5 mm
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		
			Remarques

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