

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 23.02.2021

MILKA® MUFFIN 75G - SINGLE PACKED

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10243527
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	29407
Overig	
EAN-Code	5413321294075
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met melkchocolade, 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	75 g			
Hoogte	70 mm	63 - 77 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Chocolade, Zoet	Geur:	Typisch, Chocolade
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Bruin, Goudbruin
Structuur:	Typisch		

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		25
Water		20
Suiker		15
Plantaardige oliën		15
Zonnebloem		15
Raapzaad		< 1
(in wisselende verhoudingen)		
Melkchocolade		10
Suiker		
Cacaoboter		
Magere melkpoeder		
Cacao massa		
Zoete weipoeder (Melk)		
Geklaarde boter (MELK)		
Emulgator		
Sojalecithine	E 322	
Polyglycerol-polyricinoleaat	E 476	
Hazelnootpasta		
Vanilline		
Aroma		
Melkchocoladestukjes		5
Suiker		3
Volle melkpoeder		< 1
Cacao massa		< 1
Cacaoboter		< 1
Weipoeder		< 1
Emulgator		< 1
Sojalecithine	E 322	< 1
Vanilline		< 1
Tarwezetmeel		2
Rijsmiddel		2
Difosfaten	E 450	< 1
Natriumcarbonaat	E 500	< 1
Calciumfosfaten	E 341	< 1
Glucono-delta-lacton	E 575	< 1
Gemodificeerd maïszetmeel		1
Voorverstijfselde rijstebloem		1
Melkeiwit		1
Weipoeder (zoet)		1
Eipoeder		< 1
Emulgator		< 1
Natriumstearoyl-2-lactylaet	E 481	< 1
Zout		< 1
Natuurlijk vanillearoma		< 1

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Suiker; Plantaardige oliën (Zonnebloem, Raapzaad (in wisselende verhoudingen)); Melkchocolade(11%) [Suiker; Cacaoboter; MAGERE MELKPOEDER; Cacao massa; ZOETE WEIPOEDER (MELK); GEKLAARDE BOTER (MELK); Emulgator (SOJALECITHINE) Polyglycerol-polyricinoleaat; HAZELNOOTPASTA; Vanilline; Aroma]; Melkchocoladestukjes(5.3%) [Suiker; VOLLE MELKPOEDER; Cacao massa; Cacaoboter; WEIPOEDER; Emulgator (SOJALECITHINE); Vanilline]; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel (Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton); Gemodificeerd maïszetmeel; Voorverstijfselde rijstebloem; MELKEIWIT; WEIPOEDER (ZOET); EIPOEDER; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaet; Zout; Natuurlijk vanillearoma.

Artikelnummer: 10243527

Laatste verandering op: 23.02.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.621 kJ	(387 kcal)
Vetten:	19,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	8,6 g	
Koolhydraten:	46,8 g	
waarvan suikers:	27,1 g	
Vezels:	1,1 g	
Eiwitten:	5,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,760 g	
Per portie (75 G)		
Energie:	1.216 kJ	(291 kcal)
Vetten:	14,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	4,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	6,5 g	
Koolhydraten:	35,1 g	
waarvan suikers:	20,3 g	
Vezels:	0,8 g	
Eiwitten:	3,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,570 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	222,6 mg
Mineralen - Natrium:	304,1 mg
Water:	24,7 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	19 %
Totale vetten:	28 %
Verzadigde vetzuren:	24 %
Koolhydraten:	18 %
Suikers:	30 %
Eiwitten:	10 %
Zout:	13 %
Per portie (75 G)	VOLWASSENEN
Energie:	15 %
Totale vetten:	21 %
Verzadigde vetzuren:	18 %
Koolhydraten:	14 %
Suikers:	23 %
Eiwitten:	7 %
Zout:	10 %

Artikelnummer: 10243527

Laatste verandering op: 23.02.2021

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	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
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	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
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: SELDERIJ, SESAM, MOSTERD, ANDERE NOTEN.			

GMO INFORMATIE

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

DIEET 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 koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 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

Artikelnummer: 10243527	Laatste verandering op: 23.02.2021
-------------------------	------------------------------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	450 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
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.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt, Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3 kg	Brutogewicht:	3,57 kg	Aantal stuks: 40 ST
Pallet				
Pallettype:	Europallet	Lagen:	7 ST	DE per pallet: 56 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	225 kg	Totale pallethoogte: 195,6 cm
Nettogewicht:	168 kg			
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	PP	
Hoeveelheid:	40 PCE			
Gewicht	1,50 g			
Kleur:	Transparant			
Breedte	260 mm			
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Gewicht	572 g			
Lengte	395 mm			
Breedte	295 mm			
Hoogte	258 mm			
Tertiaire verpakking				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout	
Gewicht	25.000 g			
Lengte	1.200 mm			
Breedte	800 mm			
Hoogte	150 mm			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

Artikelnummer: 10243527

Laatste verandering op: 23.02.2021

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.

Laatste verandering op: 23.02.2021
Verandering: Houdbaarheid en opslag condities - Houdbaarheid