

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

22.12.2021

B&B BL Muffin Myrtille Crumble**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker & Baker numéro d'article

10187357**Société****Code article**

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040014054

Baker & Baker BENELUX BV

1405

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501106

Baker & Baker Global

10187357

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141133

Baker & Baker FRANCE SARL

1405

Baker & Baker ITALIA S.R.L.

1365

Autres

Code EAN

4017040014054

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**Dénomination de la denrée alimentaire:**

Muffin avec myrtilles et arôme naturel, décoré de crumble au beurre, congelé.

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	130 g			
Hauteur:	74 mm			
Largeur:	80 mm			

INFORMATION SENSORIELLE**Goût:**

Aromatique, Sucré, Beurre, Myrtille

Odeur:

Fort, Sucré, Myrtille

Aspect visuel:

Congelé

Couleur:

Brun doré

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		25
Huiles végétales		20
	Tournesol	20
	Colza	< 1
	(en proportion variable)	
Sucre		20
Myrtilles		15
Eau		10
Amidon de blé		2
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre		2
Beurre		2
Amidon modifié	E 1442	1
Poudre à Lever		1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Phosphates de calcium	E 341 < 1
	Glucono-delta-lactone	E 575 < 1
Farine de riz pré-gélatinisée		1
Protéines de lactosérum concentrées (Lait)		1
Poudre de lactosérum doux (Lait)		1
Correcteur d'acidité		< 1
	Carbonates de sodium	E 500 < 1
Émulsifiant		< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481 < 1
Arôme naturel		< 1
Sel		< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %) < 1 %: < 1 %		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Huiles végétales (Tournesol, Colza (en proportion variable)); Sucre; Myrtilles(15%); Eau; AMIDON DE BLÉ; ŒUF ENTIER DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN Poudre; BEURRE(1,7%); Amidon modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINES DE LACTOSÉRUM CONCENTRÉES (LAIT); Poudre de LACTOSÉRUM DOUX (LAIT); Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Arôme naturel; Sel; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.630 kJ	(390 kcal)
Matières grasses:	21,5 g	
dont acides gras saturés:	3,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	11,5 g	
Glucides:	43,6 g	
dont sucres:	20,4 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	4,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,779 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit		
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g	
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g	
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g	
Sel (NaCl):	194,1 mg	
Minéraux - Sodium:	311,7 mg	
Eau:	26,2 g	

Numéro d'article: 10187357

Mise à jour : 22.12.2021

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	Non	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: SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME.

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:	/ 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

Numéro d'article: 10187357

Mise à jour : 22.12.2021

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:	2 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10187357

Mise à jour : 22.12.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,727 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette					
Type de palette:	Euro palette en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	224,64 kg	Poids brut:	293,87 kg	Hauteur totale de palette:	186,00 cm
Emballage primaire					
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				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	93 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	380 mm				
Largeur (extérieur):	287 mm				
Hauteur (extérieur):	88 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	51 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	368 mm				
Largeur:	279 mm				
Hauteur:	32 mm				
Description:	Film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0323 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	800 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Colle				
Quantité:	0,0050 KG				
Couleur:	Blanc				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	1,632 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	128 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	243 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	396 mm				
Largeur (extérieur):	299 mm				
Hauteur (extérieur):	190 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	7,1 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	300 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	JJMMAAAA HH MM		
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				
Largeur:	800 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	335 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				

Numéro d'article: 10187357		Mise à jour : 22.12.2021	
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2241 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Ruban		
Quantité:	28,8001 KG		
Longueur:	900.000 mm		
Largeur:	130 mm		
Code			
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
EAN:	Oui	Code matière:	Oui

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	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		

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

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
<p>Mise à jour : 22.12.2021</p> <p>Changement:</p>