

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2021

B&B Deluxe Muffin Duo 100g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10207553 |
| Société | Code article |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040893482 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 26856 |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH | 4017040893482 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501120 |
| Baker & Baker Global | 10207553 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 89348 |
| Autres | |
| Code EAN | 4017040893482 |
| Code CN (EU) | 19059070007006 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|---|---|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Muffin avec une pâte nature et des morceaux de chocolat noir, et une pâte chocolatée et des morceaux de chocolat blanc, surgelé |
|---|---|

DESCRIPTION DU PRODUIT



Muffin marbré cuit surgelé au chocolat noir et blanc avec des morceaux de chocolat noir et blanc

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | | | |
|----------------------------|-----------------|-----------------------------|--------|
| Pays d'origine: | Grande-Bretagne | Continent d'origine: | Europe |
| Condition physique: | Congelé | | |

CONSIGNES D'UTILISATION

| Application | | | |
|---|---------------|--------------|---------------------------|
| Décongeler et servir | | | |
| Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante. | | | |
| Instructions de préparation | | | |
| Décongélation: | Temps: | 60 - 120 min | Température: 25 °C |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|-----------------|-------|------------|---------|----------|
| Poids | 100 g | | | |
| Hauteur: | 65 mm | 60 - 70 mm | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------|------------------------------------|
| Goût: | Cuit à basse température, Riche, Chocolat | Odeur: | Cuit à basse température, Chocolat |
| Aspect visuel: | Coupoles, Légèrement en forme de champignon, Avec morceaux de chocolat | Couleur: | Marbré, Noir, Blanc |
| Structure: | Friable, Légère | | |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ (FARINE DE BLÉ; Carbonate de calcium; Niacine; Fer; Thiamine); Eau; Huile de colza; Sucre; Morceaux de chocolat blanc (8,5%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LACTOSÉRUM; LACTOSE; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Morceaux de chocolat (3,6%) (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; Cacao maigre en poudre (1,5%); Amidon de maïs modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM; POUDRE D'OEUF ENTIER; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

| | | |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.678 kJ | (401 kcal) |
| Matières grasses: | 21,3 g | |
| dont acides gras saturés: | 3,8 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 12,0 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 5,2 g | |
| Glucides: | 47,1 g | |
| dont sucres: | 24,9 g | |
| Fibres alimentaires: | 1,7 g | |
| Protéines: | 4,4 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,6892 g | |

Par portion (100 G)

| | | |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.678 kJ | (401 kcal) |
| Matières grasses: | 21,3 g | |
| dont acides gras saturés: | 3,8 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 12,0 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 5,2 g | |
| Glucides: | 47,1 g | |
| dont sucres: | 24,9 g | |
| Fibres alimentaires: | 1,7 g | |
| Protéines: | 4,4 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,6892 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): | 186,1 mg |
| Minéraux - Sodium: | 275,7 mg |
| Eau: | 24,5 g |

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

| | ADULTES |
|----------------------|---------|
| Énergie: | 20 % |
| Matières grasses: | 30 % |
| Acides gras saturés: | 19 % |
| Glucides: | 18 % |
| Sucres: | 28 % |
| Protéines: | 9 % |
| Sel: | 11 % |

Par portion (100 G)

| | ADULTES |
|----------------------|---------|
| Énergie: | 20 % |
| Matières grasses: | 30 % |
| Acides gras saturés: | 19 % |
| Glucides: | 18 % |
| Sucres: | 28 % |
| Protéines: | 9 % |
| Sel: | 11 % |

Numéro d'article: 10207553

Mise à jour : 08.09.2021

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 | Oui | Non |
| Orge | Non | Oui | Oui |
| Avoine | Non | Oui | Oui |
| Épeautre | Non | Oui | Oui |
| Froment khorasan | Non | Oui | 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 | Non | Non |
| Noix pécan | Non | Oui | Oui |
| Noix du Brésil | Non | Non | Non |
| Pistaches | Non | Non | Non |
| Noix macadamia/du Queensland | Non | Non | Non |
| Céleri et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Moutarde et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Sésame et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l | 1 PPM * | Oui | 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.

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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non

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 | 5 000 | | | | <p>UKAS Méthode accréditée, PCA, ISO 4833, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 21528-2, VRBD agar, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 16649-2, TBX Agar, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 21527-1, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 21527-1, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 6579:2002, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> <p>UKAS Méthode accréditée, ISO 11290-2, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année</p> |
| Enterobacteriaceae: | / g | 100 | | | | |
| E. coli: | / 1 g | 10 | | | | |
| Moisissures: | / g | 1 000 | | | | |
| Levures: | / g | 1 000 | | | | |
| Salmonella: | / 25 g | Absent | | | | |
| Listeria monocytogenes: | /25 g | Absent | | | | |

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

| | |
|---|---|
| Conditions de stockage | |
| Date de durabilité minimale: | 364 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: | < 25 °C |
| Conseil de stockage: | Ambiante, Conditions sèches |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | < -18 °C |

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Numéro d'article: 10207553 | Mise à jour : 08.09.2021 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | |
|-------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|---|
| Poids net: | 3,600 kg | Poids brut: | 4,407 kg |
| | | Nombre de pièces: | 36 Pce |
| Palette | | | |
| Type de palette: | Palette Euro | Couches: | 7 Pce |
| UD par couche: | 8 Pce | Poids brut: | 272 kg |
| Poids net: | 201,60 kg | UD par palette: | 56 Pce |
| | | Hauteur totale de palette: | 196,3 cm |
| Emballage primaire | | | |
| Description: | Collerette | Matière: | Papier |
| Quantité: | 36,0000 PCE | | |
| Poids: | 1,92 g | | |
| Hauteur: | 68 mm | | |
| Diamètre du couvercle: | 93 mm | | |
| Diamètre du fond: | 50 mm | | |
| Description: | Film rétractable | Matière: | Polyoléfine |
| Couleur: | Transparent | | |
| Largeur: | 500 mm | | |
| Description: | Plateau | Matière: | Papier |
| Quantité: | 3,0000 PCE | | |
| Poids: | 70 g | | |
| Longueur: | 372 mm | | |
| Largeur: | 275 mm | | |
| Hauteur: | 39 mm | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LLDPE |
| Quantité: | 0,0083 KG | | |
| Largeur: | 500 mm | | |
| Emballage secondaire | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier |
| Quantité: | 2,0000 PCE | | |
| Poids: | 1,6660 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Largeur: | 170 mm | | |
| Hauteur: | 100 mm | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | PP |
| Quantité: | 3,0000 PCE | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Largeur: | 120 mm | | |
| Hauteur: | 99 mm | | |
| Description: | Plateau | Matière: | Ondulé |
| Quantité: | 3,0000 PCE | | |
| Poids: | 89 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Longueur (extérieur): | 378 mm | | |
| Largeur (extérieur): | 279 mm | | |
| Hauteur (extérieur): | 81 mm | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | |
| Poids: | 269 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Longueur (extérieur): | 393 mm | | |
| Largeur (extérieur): | 293 mm | | |
| Hauteur (extérieur): | 259 mm | | |
| Code | | | |
| | Date d'expiration: | Oui | Code du lot: YDDDLLTT (Year/Daycode/Producti online/Time of being packed or palletised) |

Numéro d'article: 10207553 Mise à jour : 08.09.2021

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

| Risques microbiologiques - système de contrôle spécifique | | | |
|--|----------------|--|---|
| Salubrité alimentaire / HACCP: | | cf spécificatons microbiologiques mentionnées ci-dessus | |
| Risques physiques - système de contrôle spécifique | | | |
| Tamis: | Présent Oui | Maille: < 7 mm | Remarques Glucose et autres liquides tamisés / pesés dans des seaux via un tamis de 1 mm, 3 mm et 7 mm Sucre tamisé à travers un tamis de 2.5 mm dans le mélangeur Tous les sacs de farine et les poudres sont tamisés au travers d'un tamis de 1 mm Huile en vrac tamisée au travers d'un tamis de 1mm |
| Détecteur de métal: Ferreux: Non ferreux: Inoxidable: | Oui | Ø appareil de controle: 1,5 mm Ø appareil de controle: 2,5 mm Ø appareil de controle: 2,5 mm | |

INFORMATION LÉGALE

| Numérotage international des ingrédients | | |
|--|----------------|-----------|
| Type | Nombre | Remarques |
| Code CN (EU) | 19059070007006 | |
| 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 L'Emballage