

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

11.10.2021

B&B Mini Muffin Chocolate

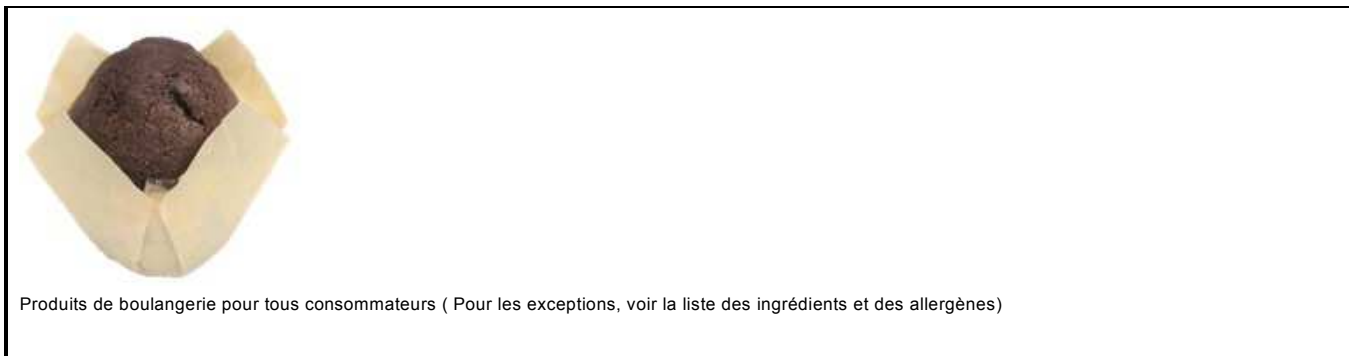
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10183275
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012500
Baker & Baker BENELUX BV	23259
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012500
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1250
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501158
Baker & Baker Global	10183275
Baker & Baker FRANCE SARL	23259
Autres	
Code EAN	4017040012500
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin au cacao, cuit, surgelé
--	--------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	Portugal

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 - 40 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	30 g	27,3 - 32,7 g		
Hauteur:	55 mm	50 - 60 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Chocolat	Odeur:	Typique, Chocolat
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun foncé
Structure:	Mou		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Eau; POUDRE D'OEUF ENTIER; Cacao maigre en poudre(2,7%); Amidon modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Sel; PROTÉINE DE LAIT; Arôme.
--

Numéro d'article: 10183275

Mise à jour : 11.10.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.692 kJ	(404 kcal)
Matières grasses:	19,8 g	
dont acides gras saturés:	2,0 g	
Glucides:	49,7 g	
dont sucres:	26,9 g	
Protéines:	6,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,431 g	

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	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	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	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	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	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	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: SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée.

Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

Remarques: Noix (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches)

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 au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10183275

Mise à jour : 11.10.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Moisissures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				PAM 16

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité
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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,16 kg	Poids brut:	2,4 kg
		Nombre de pièces:	72 Pce
Emballage primaire			
Description:	Collerette	Matière:	Papier
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Ruban adhésif		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

INFORMATION LÉGALE

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.