

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 30.07.2024

Milka Mini Brownie

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10250168**

Société	Code article
Baker & Baker Global	10250168
BAKER & BAKER BENE	29571
BAKER & BAKER FRAN	29571

Autres

Code EAN	5025183079013
Code CN (EU)	19059070007107

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Mini brownies au chocolat au lait

DESCRIPTION DU PRODUIT

Milka Mini Brownies

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: United Kingdom

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	480 min	Température:	5 - 25 °C
Remarques:				
		Pour 1 colis		
Décongélation:	Temps:	180 min	Température:	5 - 25 °C
Remarques:		Par blister		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids Par portion:	14 g			
Poids total:	196 g			

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Copeaux de chocolat au lait[17%] (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait entier (LAIT); Pâte de cacao; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme); Farine de blé (BLÉ); Huile de colza; Pépites de chocolat au lait[11%] (Sucre; Poudre de lait entier (LAIT); Pâte de cacao; Beurre de cacao; Lactosérum en poudre (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Vanilline); Eau; Humectant: Glycérol; Cacao maigre en poudre[2%]; Sirop de glucose; Huile de palme; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Lactosérum en poudre (LAIT); Sel; Arôme naturel; Conservateur: Sorbate de potassium.

Numéro d'article: 10250168

Mise à jour :

30.07.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.896 kJ	(453 kcal)
Matières grasses:	24 g	
dont acides gras saturés:	7,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	11 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,8 g	
Glucides:	55 g	
dont sucres:	40 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,33 g	

Par portion (14 G)

Énergie:	265 kJ	(64 kcal)
Matières grasses:	3,3 g	
dont acides gras saturés:	1,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,5 g	
Glucides:	7,7 g	
dont sucres:	5,6 g	
Fibres alimentaires:	0,3 g	
Protéines:	0,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,05 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Minéraux - Sodium:	130,00 mg
Eau:	13,7 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE
Pour 100 grammes de produit
ADULTES

Énergie:	23 %
Matières grasses:	34 %
Acides gras saturés:	39 %
Glucides:	21 %
Sucres:	44 %
Protéines:	9 %
Sel:	6 %

Par portion (14 G)
ADULTES

Énergie:	3 %
Matières grasses:	5 %
Acides gras saturés:	6 %
Glucides:	3 %
Sucres:	6 %
Protéines:	1 %
Sel:	1 %

Numéro d'article: 10250168

Mise à jour : 30.07.2024

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	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
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	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	Non	Non
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.

DURABILITÉ

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-816623					
Type:	Cacao - pas Rainforest Alliance	Valeur:		Modèle chaîne d'approvisionnement:	

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		

Numéro d'article: 10250168

Mise à jour : 30.07.2024

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Méthode accréditée
Moisissures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
Levures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
Staphylococcus aureus:	/ g	10				UKAS Méthode accréditée
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				UKAS Méthode accréditée
:	/ g					

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	548 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	30 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, Au frais, Conditions sèches, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10250168 Mise à jour : 30.07.2024

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,136 kg	Poids brut:	3,600 kg	Nombre de pièces:	224 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	9 Pce	Couches:	6 Pce	UD par palette:	54 Pce
Poids net:	169,344 kg	Poids brut:	219,4 kg	Hauteur totale de palette:	146 cm
Emballage primaire					
Description:	Feuille	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	13,28 g				
Longueur:	450 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Blister	Matière:	RPET		
Quantité:	16,0000 PCE				
Poids:	17 g				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	120 mm				
Largeur:	180 mm				
Hauteur:	55 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	DDMMYY
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Non
Remarques:	10234636				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	0,7985 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	76 mm				
Hauteur:	102 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	178 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	373 mm				
Largeur (extérieur):	247 mm				
Hauteur (extérieur):	230 mm				
Code					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	DDMMYY
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Non
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,2000 KG				
Largeur:	400 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	3,0769 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
Tamis:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	
Rayons-X:	Oui		

Numéro d'article: 10250168 **Mise à jour :** 30.07.2024

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070007107	
Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.		

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 : 30.07.2024
Changement: Formulation, Consignes d'utilisation