

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 21.05.2024
B&B BL Muffin fourré caramel		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10218588
Société	Code article
Baker & Baker Global	10218588
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040020574
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2057
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040020574
Baker & Baker FRANCE SARL	2057
Baker & Baker BENELUX BV	2057
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501190
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141177
Autres	
Code EAN	4017040020574
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin au caramel et aux fruits a coque, cuit, surgelé.
--	---

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:	Portugal
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général	
Application	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 120 min

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	130 g	124 - 136 g		
Hauteur:	77 mm	67 - 87 mm		
Diamètre:	83 mm	73 - 93 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Chocolat, Caramel	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair, Brun foncé

Numéro d'article: 10218588

Mise à jour : 21.05.2024

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Huile de colza; Sucre; Eau; Fourrage de toffee caramel salé à la crème(10%) [Sirop de glucose; Beurre salé (LAIT) (Crème pasteurisée (LAIT), Ferments de LAIT, Sel); Sucre; Eau; LAIT condensé; Amidon de maïs modifié; Caramel; Extrait végétal (Extrait de pomme, Concentré de carthame, Concentré de citron, Concentré de carotte, Extrait d'hibiscus, Concentré de radis, Concentré de cassis); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Correcteur d'acidité: Acide lactique, Bicarbonates de sodium, Citrates de sodium; Gélifiant: Agar-agar, Pectines, Diphosphates; Arôme naturel; Conservateur: Sorbate de potassium]; NOISETTES hachées caramélisées(4,1%) (NOISETTES, Sucre); NOIX(3,8%); Amidon de BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Bicarbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; Cacao maigre en poudre; Amidon modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; Protéines de lactosérum concentrées (LAIT); Lactosérum en poudre, doux (LAIT); Poudre d'ŒUF entier; Beurre de cacao; Poudre de LAIT entier; Protéine de LAIT; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de tournesol; Poudre de caramel avec matière grasse laitière(0,2%) (Poudre de LAIT écrémé; Lactosérum en poudre (LAIT); Sucre; Matière grasse LAITIÈRE anhydre; Arôme naturel de vanille); Poudre de LAIT écrémé; Sucre brulé en poudre; Sel; Arôme naturel (contient de l'ORGE); Sucre caramélisé; Arôme naturel de vanille; Pâte de cacao.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.796 kJ	(430 kcal)
Matières grasses:	25 g	
dont acides gras saturés:	3,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	14 g	
dont acides gras poly-insaturés:	7,4 g	
Glucides:	45 g	
dont sucres:	23 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	5,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,77 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:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	284,9 mg
Minéraux - Sodium:	306,30 mg
Eau:	20,8 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	Oui	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	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	Oui	Oui
Noix	Oui	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	1 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 étiquetée.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir des traces de: SÉSAME, AUTRES FRUITS À COQUES.			

Numéro d'article:	10218588	Mise à jour :	21.05.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

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
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:	450 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -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:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10218588	Mise à jour :	21.05.2024
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,682 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	80 Pce
Poids net:	249,60 kg	Poids brut:	319,86 kg	Hauteur totale de palette:	195,40 cm
Emballage primaire					
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	24,0000 PCE				
Poids:	1,6 g				
Couleur:	Noir				
Hauteur:	66 mm				
Diamètre du couvercle:	93 mm				
Diamètre du fond:	50 mm				
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine		
Quantité:	28,0000 KG				
Poids:	4,8 g				
Couleur:	Transparent				
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif				
Quantité:	2,0600 G				
Largeur:	48 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	256 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	293 mm				
Hauteur (extérieur):	181 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1,02 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	88,11 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	372 mm				
Largeur (extérieur):	280 mm				
Hauteur (extérieur):	83 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	49,79 g				
Couleur:	Blanc				
Code					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Emballage tertiaire					
Description:	Film étirable	Matière:	PE		
Quantité:	0,7388 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	1,02 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	149 mm				
Hauteur:	210 mm				
Description:	Ruban	Matière:	Cire		
Quantité:	48,1593 KG				
Poids:	715 g				
Longueur:	450 m				
Largeur:	152,4 mm				
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	25.000 g				
Longueur:	1.200 mm				

Numéro d'article:		10218588		Mise à jour :		21.05.2024	
Largeur:		800 mm					
Hauteur:		144 mm					
Description:		Film rétractable		Matière:		PE	
Quantité:		0,0000 PCE					
Largeur:		500 mm					
Code							
Nom:		Oui		Date d'expiration:		JJ/MM/AAAA	
EAN:		Oui		Fournisseur:		Non	
Autres codes:		SSCC		Code du lot:		XXXXXXXXXX	
				Code matière:		Oui	

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,0 mm
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

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

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 :	21.05.2024
Changement:	Autres