

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

28.04.2025

Milka® Muffin fourré 110G

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10236496

Société

Code article

Baker & Baker BENELUX BV	29339
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321293399
Baker & Baker FRANCE SARL	29339
Baker & Baker Global	10236496
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321293399
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	29339
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501182
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141205
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	29339

Autres

Code EAN	5413321293399
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Muffin au fourrage lait-cacao, décoré avec chocolat au lait et pastilles de chocolat au lait, 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:

Belgique

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 - 120 min

Température:

20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g	108,4 - 115 g		
Hauteur:	75 mm	68 - 82 mm		
Diamètre:	80 mm	75 - 85 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique
Aspect visuel: Typique
Structure: Typique

Odeur: Typique
Couleur: Marron

Goût: Chocolat

Odeur: Chocolat
Couleur: Brun doré

Goût: Sucré

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé (Blé)			22	
Eau			20	
Sucre			16	
Huiles végétales			14	
	Colza			14
	Tournesol			< 1
	(en proportion variable)			
Chocolat au lait			7	
	Sucre			3
	Beurre de cacao			1
	Poudre de lait écrémé (Lait)			< 1
	Pâte de cacao			< 1
	Poudre de lactosérum doux (Lait)			< 1
	Beurre clarifié (Lait)			< 1
	Émulsifiant			< 1
		Lécithines (Soja)	E 322	< 1
		Polyricinoléate de polyglycérol	E 476	< 1
	Pâte de noisette (Noisette)			< 1
	Arôme			< 1
	Vanilline			
Crème de cacao et de lait			6	
	Sucre			3
	Huiles végétales			2
		Tournesol		< 1
		Colza		< 1
	(en proportion variable)			
	Poudre de lait écrémé (Lait)			1
	Matière grasse laitière anhydre (Lait)			< 1
	Pâte de cacao			< 1
	Cacao maigre en poudre			< 1
	Émulsifiant			< 1
		Lécithines (Soja)	E 322	< 1
Pépites de chocolat au lait			5	
	Sucre			3
	Poudre de lait entier (Lait)			< 1
	Pâte de cacao			< 1
	Beurre de cacao			< 1
	Lactosérum en poudre (Lait)			< 1
	Émulsifiant			< 1
		Lécithines (Soja)	E 322	< 1
	Vanilline			< 1
Amidon de blé (Blé)			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	
Poudre d'œuf entier (Œuf)			< 1	
Correcteur d'acidité			< 1	
	Carbonates de sodium	E 500		< 1
Émulsifiant			< 1	
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481		< 1
Sel			< 1	
Arôme naturel de vanille			< 1	

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Sucre; Huiles végétales (Colza, Tournesol (en proportion variable)); Chocolat au lait(7,3%) [Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait écrémé (LAIT); Pâte de cacao; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Beurre clarifié (LAIT); Émulsifiant (Lécithines (SOJA), Polyricinoléate de polyglycérol); Pâte de noisette (NOISETTE); Arôme; Vanilline]; Crème de cacao et de lait(6,4%) [Sucre; Huiles végétales (Tournesol, Colza (en proportion variable)); Poudre de lait écrémé (LAIT); Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Pâte de cacao; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)]; Pépites de chocolat au lait(5,1%) [Sucre; Poudre de lait entier (LAIT); Pâte de cacao; Beurre de cacao; Lactosérum en poudre (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Vanilline]; Amidon de blé (BLÉ); 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); Poudre d'œuf entier (ŒUF); Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme naturel de vanille.

Numéro d'article: 10236496

Mise à jour :

28.04.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.647 kJ	(394 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	4,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,3 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	28 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,73 g	
Remarques:	Le taux d'acides gras insaturés peut varier en fonction de l'huile végétale utilisée.	

Par portion (110 G)

Énergie:	1.812 kJ	(433 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	4,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	11 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,9 g	
Glucides:	52 g	
dont sucres:	31 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	5,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,80 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:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	200,7 mg
Minéraux - Sodium:	290,10 mg
Eau:	23,8 g
Remarques:	Le taux d'acides gras insaturés peut varier en fonction de l'huile végétale utilisée.

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	20 %
Matières grasses:	29 %
Acides gras saturés:	21 %
Glucides:	18 %
Sucres:	31 %
Protéines:	10 %
Sel:	12 %

Par portion (110 G)

ADULTES

Énergie:	22 %
Matières grasses:	32 %
Acides gras saturés:	23 %
Glucides:	20 %
Sucres:	34 %
Protéines:	11 %
Sel:	13 %

Numéro d'article: 10236496

Mise à jour :

28.04.2025

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Non	Oui	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	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	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	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 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: autres FRUITS À COQUES.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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".

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:	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	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		

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 Rapid Salmonella
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article: 10236496

Mise à jour : 28.04.2025

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: Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation: 7 Jrs
Température de stockage: Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage: Emballé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Entreposer le produit dans son emballage d'origine, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation: 2 Jrs
Température de stockage: Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage: Non emballé, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.

Conditions de transport

Température de transport: < -18 °C

Numéro d'article: 10236496

Mise à jour :

28.04.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,960 kg	Poids brut:	4,766 kg	Nombre de pièces:	36 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	6 Pce	UD par palette:	48 Pce
Poids net:	190,08 kg	Poids brut:	257,21 kg	Hauteur totale de palette:	181,20 cm
Emballage primaire					
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	36,0000 PCE				
Poids:	1,85 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	65 mm				
Diamètre du fond:	50 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	37 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	368 mm				
Largeur:	279 mm				
Hauteur:	32 mm				
Description:	Film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0300 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	800 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	92 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	380 mm				
Largeur (extérieur):	287 mm				
Hauteur (extérieur):	88 mm				
Description:	Colle				
Quantité:	0,0051 KG				
Couleur:	Blanc				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	1,632 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	128 mm				
Hauteur:	150 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	291 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	396 mm				
Largeur (extérieur):	299 mm				
Hauteur (extérieur):	277 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 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:	2,0000 PCE				
Poids:	296 g				
Surface:	0,86 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				

Numéro d'article: 10236496		Mise à jour : 28.04.2025	
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2240 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	2,5 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Ruban		
Quantité:	28,8000 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			
Tamis:	Présent Oui	Maille: 5 mm	Remarques
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	
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 :	28.04.2025
Changement:	Déclaration des ingrédients, Peut contenir des allergènes, Information Légale