

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

21.05.2024

B&B Muffin Marbré

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)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Muffin avec une pâte cacao et des morceaux de chocolat blanc et une pâte nature avec des morceaux de chocolat, 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	100 g	98,5 - 105 g		
Hauteur:	73 mm	66 - 80 mm		
Largeur:	83 mm	78 - 88 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 (BLÉ); Huiles végétales (Colza, Tournesol (en proportion variable)); Sucre; Eau; Morceaux de chocolat blanc(9,7%) (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait entier (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Morceaux de chocolat(3,9%); (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Cacao maigre en poudre(2,0%); Amidon de blé (BLÉ); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; Amidon modifié; Farine de riz pré-gélatinisée; Protéines de lactosérum concentrées (LAIT); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Poudre d'œuf entier (ŒUF); Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme naturel de vanille.

Numéro d'article: 10207553 Mise à jour : 21.05.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.731 kJ	(414 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	4,3 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	26 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	5,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,743 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	Non	Oui
Orge	Non	Non	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	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	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	1 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: FRUITS À COQUE.

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".

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:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui
Convient au régime vegan:	Non

Numéro d'article: 10207553 Mise à jour : 21.05.2024

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Moississures:	/ 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

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:	2 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
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
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,600 kg	Poids brut:	4,376 kg
		Nombre de pièces:	36 Pce
Emballage primaire			
Description:	Collerette	Matière:	Papier
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Colle	Matière:	
Description:	Film	Matière:	OPP
Emballage secondaire			
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Colle	Matière:	
Description:	Étiquette	Matière:	Papier

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.