

FICHE TECHNIQUE		
CSM Bakery Solutions www.csmbakerysolutions.com		Mise à jour : 01.12.2020
B&B myMuffin Cacao fourré noisette SG		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10083637
Société	Code article
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040893499
CSM FRANCE SAS	23840
CSM BENELUX BV	23355
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	89349
CSM AUSTRIA GMBH	89349
CSM AUSTRIA GMBH	4017040893499
CSM IBERIA S.A.(PT)	74235
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501145
CSM MAGYARORSZÁG KFT.	7141053
CSM GLOBAL	10083637
Autres	
Code EAN	4017040893499
Code CN (EU)	19059070000006

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin fourré d'une garniture à la noisette et avec glaçage au cacao, surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé, Viennoiserie

Muffin au chocolat fourré à la noisette, glaçage de couleur foncée, décoré avec des morceaux de chocolat blanc et noir.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Autriche
Condition physique:	Viennoiserie
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 150 min
Remarques:	Décongeler à température ambiante. Consommer le muffin 48 h maximum après décongélation.

Numéro d'article:	10083637	Mise à jour :	01.12.2020
-------------------	----------	---------------	------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids cuit:	115 g	110 - 120 g	Equilibre	Incl. cup 116g (111g - 121g)
Poids pâte:	110 g			
Poids fourrage/garniture:	8 g			
Poids décoration:	11 g	11 - 11,5 g		
Hauteur:	72 mm	69 - 75 mm	Règle à calcul	
Diamètre:	86 mm	83 - 89 mm	Règle à calcul	

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Fort, Chocolat, Aromatique, Nougat, Crémeux	Odeur:	Fort, Chocolat, Sucré, Aromatique
Aspect visuel:	Moux	Couleur:	Brun foncé, Blanc
Structure:	Mou, Pores fins, Friable		
Remarques:	Pâte brune avec glaçage brun foncé, décoration au chocolat clair et noir.		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Huile de colza; Eau; Sucre; Garniture à la noisette (7%) (Sucre; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Matières grasses végétales: Coco, Palme; PÂTE AUX NOISETTES; Cacao maigre en poudre; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA (E 322); Arôme); Glaçage au cacao (6%) (Sucre; Graisse de palme; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA (E 322)); Décor en chocolat blanc et noir (3,5%) (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithine de tournesol (E 322)); Poudre de cacao; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates (E 450), Carbonates de sodium (E 500), Glucono-delta-lactone (E 575); Amidon de maïs modifié (E 1442); PROTÉINE DE LAIT; Farine de riz pré-gélatinisée; POUDRE D'OEUF ENTIER; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium (E 341); Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium (E 481); Arôme naturel de vanille; Sel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.789 kJ	(429 kcal)
Matières grasses:	25,5 g	
dont acides gras saturés:	5,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,7 g	
Glucides:	42,6 g	
dont sucres:	23,4 g	
Fibres alimentaires:	3,7 g	
Protéines:	5,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6250 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Cholestérol:	140,0 ppm
Glucides dont sucrose:	22,5 g
Glucides dont lactose:	0,9 g
Sel (NaCl):	625,0 mg
Minéraux - Sodium:	250,0 mg
Unités à pain:	3,5 BU
Eau:	21,0 g

Numéro d'article:	10083637	Mise à jour :	01.12.2020
-------------------	----------	---------------	------------

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	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Kamut	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	Non	Non	Oui
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	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	0 PPM *	Non	Non
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 des traces de: AUTRES FRUITS À COQUES.

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: 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: 4-0382-14-000-00; RSPO #: RSPO-IS 178159

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:	10083637	Mise à jour :	01.12.2020
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	5 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Moisissures:	/ g	100				\$64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	100				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	10				Petrifilm, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

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:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Remarques:	Room temperature
Conditions de transport	
Température de transport:	<= -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	4,14 kg	Poids brut:	4,86 kg	Nombre de pièces:	36 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	232 kg	Poids brut:	297 kg	Hauteur totale de palette:	193 cm
Emballage primaire					
Description:	Tasses pâtissier	Matière:	Papier		
Dimensions:	70x50(bottom) - 94(top) mm				
Poids:	1 g				
Description:	Film rétractable	Matière:	PP		
Dimensions:	455x700 mm				
Poids:	5 g				
Code					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	MHD	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Emballage secondaire					
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Dimensions:	377x288x80 mm				
Poids:	143 g				
Couleur:	Blanc, Bleu, Doré				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Dimensions:	399x292x249 mm				
Poids:	236 g				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Dimensions:	200x100 mm				
Poids:	2 g				
Code					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	MHD	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800 mm				
Poids:	25.000 g				
Description:	Film rétractable				
Dimensions:	n/a				
Poids:	380 g				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Dimensions:	120x100 mm				
Poids:	1 g				

Numéro d'article:	10083637	Mise à jour :	01.12.2020
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle: 2 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de controle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de controle: 3,5 mm	
Description processus			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070000006	
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 :	01.12.2020
Changement:	Information nutritionnelle