

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

23.04.2025

B&B BL Muffin Myrtille Crumble

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10187357

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040014054

Baker & Baker BENELUX BV

1405

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501106

Baker & Baker Global

10187357

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141133

Baker & Baker FRANCE SARL

1405

Baker & Baker ITALIA S.R.L.

1365

Autres

Code EAN

4017040014054

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Muffin avec myrtilles et arôme naturel, décoré de crumble au beurre, 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	130 g	125 - 135 g		
Hauteur:	80 mm	70 - 90 mm		
Largeur:	87 mm	77 - 97 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Aromatique, Sucré, Beurre, Myrtille

Odeur:

Fort, Sucré, Myrtille

Aspect visuel:

Congelé

Couleur:

Brun doré

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Huiles végétales (Tournesol, Colza (en proportion variable)); Sucre; Myrtilles(15%); Eau; Amidon de blé (BLÉ); Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Beurre (LAIT)(1,7%); 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); Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Arôme naturel; Sel; Arôme naturel de vanille.

Numéro d'article: 10187357

Mise à jour :

23.04.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.614 kJ	(386 kcal)
Matières grasses:	21 g	
dont acides gras saturés:	3,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,7 g	
Glucides:	43 g	
dont sucres:	20 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,77 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:	0,3 g
Sel (NaCl):	191,8 mg
Minéraux - Sodium:	308,70 mg
Eau:	26,8 g

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
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	Non	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° 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: SOJA, FRUITS À COQUE.

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.

Numéro d'article: 10187357

Mise à jour : 23.04.2025

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
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:	6 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10187357

Mise à jour :

23.04.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution								
Poids net:		3,120 kg	Poids brut:		3,711 kg	Nombre de pièces:		24 Pce
Palette								
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm en bois						
UD par couche:		8 Pce	Couches:		9 Pce	UD par palette:		72 Pce
Poids net:		224,64 kg	Poids brut:		293,87 kg	Hauteur totale de palette:		186,00 cm
Emballage primaire								
Description:		Colerette			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:		Plateau			Matière:		Ondulé	
Quantité:		2,0000 PCE						
Poids:		92 g						
Couleur:		Blanc						
Longueur (extérieur):		380 mm						
Largeur (extérieur):		287 mm						
Hauteur (extérieur):		88 mm						
Description:		Feuille			Matière:		Ondulé	
Quantité:		2,0000 PCE						
Poids:		51 g						
Couleur:		Blanc						
Longueur:		368 mm						
Largeur:		279 mm						
Hauteur:		32 mm						
Description:		Film			Matière:		OPP	
Quantité:		0,0200 KG						
Couleur:		Transparent						
Largeur:		800 mm						
Emballage secondaire								
Description:		Colle						
Quantité:		0,0050 KG						
Couleur:		Blanc						
Description:		Etiquette			Matière:		Papier	
Quantité:		1,0000 PCE						
Poids:		1,632 g						
Couleur:		Blanc						
Largeur:		128 mm						
Hauteur:		150 mm						
Description:		Boîte			Matière:		Ondulé	
Quantité:		1,0000 PCE						
Poids:		243 g						
Couleur:		Blanc						
Longueur (extérieur):		396 mm						
Largeur (extérieur):		299 mm						
Hauteur (extérieur):		190 mm						
Description:		Etiquette			Matière:		Papier	
Quantité:		1,0000 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						

Numéro d'article: 10187357		Mise à jour : 23.04.2025	
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	750 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2241 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	150 mm		
Hauteur:	200 mm		
Description:	Ruban		
Quantité:	28,8001 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 :	23.04.2025
Changement:	Peut contenir des allergènes