

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 06.08.2024
Côte d’Or Muffin		

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10248287
Société	
Baker & Baker Global	10248287
Baker & Baker BENELUX BV	29508
Baker & Baker FRANCE SARL	29508
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321295089
Autres	
Code EAN	5413321295089
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin au cacao avec un fourrage au cacao noir (8,1%), décoré de chocolat au lait (8,1%), 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

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 - 120 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g			
Hauteur:	75 mm			
Largeur:	80 mm			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Chocolat	Odeur:	Typique, Chocolat
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Marron, Brun doré

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Sucre; Eau; Huiles végétales (Colza, Tournesol (en proportion variable)); Morceaux de chocolat au lait (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Poudre de lait écrémé (LAIT); Lactosérum en poudre (LAIT); Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille; Arômes naturels); Cacao maigre en poudre(4,6%); 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); Graisses végétales (Palmiste, Palme); Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines; Poudre de lait écrémé (LAIT); Arôme naturel de vanille.

Numéro d'article: 10248287

Mise à jour : 06.08.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.662 kJ (398 kcal)
Matières grasses:	22 g
dont acides gras saturés:	4,1 g
dont acides gras mono-insaturés:	12 g
dont acides gras poly-insaturés:	5,4 g
Glucides:	44 g
dont sucres:	25 g
Fibres alimentaires:	2,4 g
Protéines:	5,3 g
Sel (Na x 2,5):	0,60 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:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Minéraux - Sodium:	241,40 mg
Eau:	23,7 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	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	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 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.

Numéro d'article:	10248287	Mise à jour :	06.08.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

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: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149					
Type:	Palmiste	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149					

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

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
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 transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article:	10248287	Mise à jour :	06.08.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,960 kg	Poids brut:	4,734 kg
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	6 Pce
Poids net:	190,08 kg	Poids brut:	253,05 kg
		UD par palette:	48 Pce
		Hauteur totale de palette:	168,60 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:	Plateau	Matière:	Ondulé
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	87 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	380 mm		
Largeur (extérieur):	287 mm		
Hauteur (extérieur):	81 mm		
Description:	Film	Matière:	OPP
Quantité:	0,0300 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	800 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Colle		
Quantité:	0,0051 KG		
Couleur:	Blanc		
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	3,0000 PCE		
Poids:	51 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	368 mm		
Largeur:	279 mm		
Hauteur:	32 mm		
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:	281 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	396 mm		
Largeur (extérieur):	299 mm		
Hauteur (extérieur):	256 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:		Code matière:	Oui
Code matière:		Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	296 g		
Surface:	0,86 m²		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.150 mm		
Largeur:	750 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2240 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		

Numéro d'article: 10248287		Mise à jour : 06.08.2024	
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	0,7 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	
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 :	06.08.2024
Changement:	Durabilité