

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 07.04.2025

### B&B Red Velvet Cake Muffin

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10236075**

Société	Code article
Baker & Baker Global	10236075
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5025183073554
Baker & Baker BENELUX BV	07355
Baker & Baker FRANCE SARL	7355
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501178
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5025183073554

##### Autres

Code EAN 5025183073554  
Code CN (EU) 19059070007007

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Muffin coloré en rouge, fourrage et nappage au fromage à pâte molle, surgelé

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Muffin coloré en rouge par du concentré de jus de betterave avec fourrage et nappage au fromage à pâte molle

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: United Kingdom

Condition physique: Congelé

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Conseil général

##### Application

Décongeler et servir

##### Recette standard

##### Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 60 - 120 min Température: 25 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g			
Hauteur:	80 mm	75 - 85 mm		
Diamètre:	50 mm	49 - 51 mm		Bottom part of the cup
Diamètre:	93 mm	91 - 95 mm		Top part of the cup

#### INFORMATION SENSORIELLE

##### Décongelé

<b>Goût:</b>	Cuit à basse température, Frais, Fromage crème	<b>Odeur:</b>	Cuit à basse température
<b>Aspect visuel:</b>	Coupoles, Légèrement en forme de champignon	<b>Couleur:</b>	Rouge
<b>Structure:</b>	Mou		

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Sucre		30
Farine de blé (Blé)		20
Farine de blé (Blé)		20
Carbonate de calcium	E 170	< 1
Acide folique		< 1
Niacine		< 1
Fer		< 1
Thiamine		
Eau		15
Huile de colza		15
Concentré de jus de betterave		4
Fromage à l'américaine		3
Lait écrémé (Lait)		2
Crème (Lait)		1
Amidon de maïs		< 1
Sel		< 1
Stabilisant		< 1
Farine de graines de caroube	E 410	< 1
Gomme Xanthane	E 415	< 1
Humectant		2
Glycérol	E 422	2
Sirop de sucre inverti		2
Amidon de blé (Blé)		2
Beurre (Lait)		1
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
Cacao maigre en poudre		< 1
Poudre d'œuf entier (Œuf)		< 1
Correcteur d'acidité		< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Jus de citron		< 1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Arômes		< 1
Stabilisant		< 1
Acide lactique	E 270	< 1

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
 > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
 < 1 %: < 1 %

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Sucre; Farine de blé (BLÉ) (Farine de blé (BLÉ); Carbonate de calcium; Acide folique; Niacine; Fer; Thiamine); Eau; Huile de colza; Concentré de jus de betterave; Fromage à l'américaine (Lait écrémé (LAIT); Crème (LAIT); Amidon de maïs; Sel; Stabilisant: Farine de graines de caroube, Gomme Xanthane); Humectant: Glycérol; Sirop de sucre inverti; Amidon de blé (BLÉ); Beurre (LAIT); 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); Cacao maigre en poudre; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium; Jus de citron; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Arômes; Stabilisant: Acide lactique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.647 kJ	(393 kcal)
Matières grasses:	18 g	
dont acides gras saturés:	2,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,4 g	
Glucides:	54 g	
dont sucres:	32 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	3,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,53 g	

Numéro d'article: 10236075

Mise à jour :

07.04.2025

**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):	67,5 mg
Minéraux - Sodium:	211,10 mg
Eau:	21,9 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	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	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	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Oui	Oui
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	2 PPM *	Oui	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: SOJA, FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&amp;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**

<b>Type:</b>	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
<b>Type:</b>	Cacao - pas Rainforest Alliance	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>

Numéro d'article: 10236075 Mise à jour : 07.04.2025

**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
Enterobacteriaceae:	/ g	100				UKAS Méthode accréditée
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Méthode accréditée
Moisissures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
Levures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
Levures et moisissures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
Staphylococcus aureus:	/ g	100				UKAS Méthode accréditée
:	/ g					

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, 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:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10236075

Mise à jour :

07.04.2025

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
<b>Poids net:</b>	3,96 kg	<b>Poids brut:</b>	4,846 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	36 Pce
Palette			
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800 mm	<b>UD par palette:</b>	48 Pce
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	6 Pce
<b>Poids net:</b>	190,08 kg	<b>Poids brut:</b>	257,464 kg
		<b>Hauteur totale de palette:</b>	188,2 cm
Emballage primaire			
<b>Description:</b>	Collerette	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Quantité:</b>	36,0000 PCE		
<b>Poids:</b>	1,9200000 g		
<b>Couleur:</b>	Doré		
<b>Hauteur:</b>	65,50 mm		
<b>Diamètre du couvercle:</b>	93,00 mm		
<b>Diamètre du fond:</b>	50,00 mm		
<b>Description:</b>	Film rétractable	<b>Matière:</b>	Polyoléfine
<b>Quantité:</b>	38,5605 G		
<b>Couleur:</b>	Transparent		
<b>Largeur:</b>	500 mm		
Emballage secondaire			
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE		
<b>Poids:</b>	65 g		
<b>Longueur:</b>	372 mm		
<b>Largeur:</b>	275 mm		
<b>Hauteur:</b>	39 mm		
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Ondulé
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE		
<b>Poids:</b>	85 g		
<b>Couleur:</b>	Blanc		
<b>Longueur (extérieur):</b>	382 mm		
<b>Largeur (extérieur):</b>	280 mm		
<b>Hauteur (extérieur):</b>	98 mm		
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	PP
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE		
<b>Couleur:</b>	Blanc		
<b>Largeur:</b>	120 mm		
<b>Hauteur:</b>	99 mm		
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE		
<b>Poids:</b>	325 g		
<b>Couleur:</b>	Marron		
<b>Longueur (extérieur):</b>	391 mm		
<b>Largeur (extérieur):</b>	291 mm		
<b>Hauteur (extérieur):</b>	287 mm		
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE		
<b>Poids:</b>	1,6660 g		
<b>Couleur:</b>	Blanc		
<b>Largeur:</b>	170 mm		
<b>Hauteur:</b>	100 mm		
Emballage tertiaire			
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LLDPE
<b>Quantité:</b>	0,3840 KG		
<b>Largeur:</b>	500 mm		

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle:	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle:	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle:	

**Numéro d'article:** 10236075 **Mise à jour :** 07.04.2025

**INFORMATION LÉGALE**

**Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070007007	
Tout les produits sont conformes à la legislation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législatio n 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 : 07.04.2025  
Changement: Déclaration des ingrédients