

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.09.2021

B&B Muffin Myrtille 100g x 36 POF

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10083688
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040893451
Baker & Baker FRANCE SARL	23839
Baker & Baker BENELUX BV	23354
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89345
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040893451
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501110
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141052
Baker & Baker Global	10083688
Autres	
Code EAN	4017040893451
Code CN (EU)	19059070007006

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Muffin avec myrtilles décoré de crumble au beurre, congelé.

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
Condition physique: Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Décongeler et servir

Instructions de préparation

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	100 g			
Hauteur:	74 mm			
Diamètre:	80 mm			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Sucré, Myrtille	Odeur:	Fort, Sucré, Myrtille
Aspect visuel:	Forme de champignon	Couleur:	Jaune d'or, Rouge clair
Structure:	Mou, Juteux, Facile à déformer, Ferme		

Numéro d'article: 10083688

Mise à jour : 08.09.2021

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Sucre; Huiles végétales (Tournesol, Colza (en proportion variable)); Myrtille(10%); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; BEURRE(1,2%); Amidon de maïs modifié; PROTÉINE DE LAIT; Farine de riz pré-gélatinisée; POUDRE DE LACTOSÉRUM; POUDRE D'OEUFS ENTIERS; Arômes de bleuets; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.523 kJ	(364 kcal)
Matières grasses:	19,9 g	
dont acides gras saturés:	3,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	10,5 g	
Glucides:	41,6 g	
dont sucres:	20,0 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	4,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,702 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	177,7 mg
Minéraux - Sodium:	281,0 mg
Eau:	30,7 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	Oui
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	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	2 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME.

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: 10083688	Mise à jour : 08.09.2021
----------------------------	--------------------------

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 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 short protocol
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:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Congelé
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	6 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10083688

Mise à jour : 08.09.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,600 kg	Poids brut:	4,425 kg	Nombre de pièces:	36 Pce
Palette					
Type de palette:	Euro palette en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	201,60 kg	Poids brut:	273,11 kg	Hauteur totale de palette:	194,20 cm
Emballage primaire					
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	36,0000 PCE				
Poids:	1,92 g				
Hauteur:	68 mm				
Diamètre du couvercle:	93 mm				
Diamètre du fond:	50 mm				
Description:	Film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0484 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	800 mm				
Emballage secondaire					
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:	Colle				
Quantité:	0,0005 KG				
Couleur:	Blanc				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	51 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	343 mm				
Largeur:	372 mm				
Hauteur:	35 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:	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:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	103,5 g				
Couleur:	Marron				
Longueur:	750 mm				
Largeur:	1.150 mm				

Numéro d'article: 10083688	Mise à jour : 08.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

Description: Etiquette	Matière: Papier
Quantité: 4,0000 PCE	
Poids: 0,7 g	
Couleur: Blanc	
Largeur: 150 mm	
Hauteur: 200 mm	
Description: Film étirable	Matière: LDPE
Quantité: 0,2239 KG	
Couleur: Transparent	
Largeur: 500 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			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 5 mm	
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)	19059070007006	
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 : 08.09.2021
Changement: Information nutritionnelle