FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

dedicated to delight

Mise à jour : 27.10.2021

B&B Mini Muffin Pomme-Cannelle

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article				
Baker & Baker numéro d'article	10183277			
Société	Code article			
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012494			
Baker & Baker BENELUX BV	23261			
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	74261			
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012494			
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1249			
Baker & Baker Global	10183277			
Baker & Baker FRANCE SARL	23261			
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	3077			
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501175			
Autres				
Code EAN	4017040012494			
Code CN (EU)	1905907000			

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Mini muffin avec des petits morceaux de pomme et de la cannelle, cuit, surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Congelé
Pays d'origine: Portugal

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Instructions de préparation

Décongélation:Temps:30 - 40 minTempérature:20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	30 g	27,3 - 32,7 g		
Hauteur:	55 mm	50 - 60 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique, Pomme, Cannelle Odeur: Typique, Pomme, Cannelle

Aspect visuel: Congelé Couleur: Jaune foncé Structure: Mou



B&B Mini Muffin Pomme-Cannelle

 Numéro d'article:
 10183277
 Mise à jour :
 27.10.2021

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Eau; Préparation aux pommes(11%) (Morceaux de pomme(5,3%); Sucre; Eau; Sirop de glucose-fructose; Amidon modifié; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de sodium; Gélifiant: Pectines; Épaississant: Gomme Xanthane; Antioxydant: Acide ascorbique; Colorant: Caroténoïdes); POUDRE D'OEUF ENTIER; Amidon modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Arôme; Sel; PROTÉINE DE LAIT; Cannelle(0,1%); Stabilisant: Carbonate de calcium; Extrait de carotte; Curcuma.

(383 kcal)

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit Énergie: 1.607 kJ

 Matières grasses:
 17,5 g

 dont acides gras saturés:
 1,7 g

 Glucides:
 50,8 g

 dont sucres:
 28,8 g

 Protéines:
 5,2 g

 Sel (Na x 2,5):
 1,528 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	Oui	Oui			
Orge	Non	Oui	Oui			
Avoine	Non	Oui	Oui			
Épeautre	Non	Oui	Oui			
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	Oui	Oui			
Noix pécan	Non	Oui	Oui			
Noix du Brésil	Non	Non	Non			
Pistaches	Non	Oui	Oui			
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non			
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non			
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	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	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 excé	dant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être	étiqueté.				

* 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 étiquet Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: SOJA, FRUITS À COQUE, SÉSAME

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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui Convient au régime vegan: Non

Imprimé le: 10.12.2021 Page 2 de 3 SAP ID: 001000226228



B&B Mini Muffin Pomme-Cannelle

 Numéro d'article:
 10183277
 Mise à jour :
 27.10.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/1g	100				NF V08 - 053
Moisissures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				PAM 16

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale:365 JrsTempérature de stockage:-18 °C

Conseil de stockage: Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation:2 JrsTempérature de stockage:20 - 23 °C

Conditions de transport

Température de transport: < -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution	on						
Poids net:	2,16 kg	Poids brut:	2,40 kg	Nombre de pièces:	72 Pce		
Emballage primaire	е						
Description:	Collerette	Collerette		Papier			
Description:	Feuille	Feuille		Carton pour boîtes pliant	Carton pour boîtes pliantes, BOPP		
Description:	Sac	Sac		HDPE			
Emballage seconda	aire						
Description:	Ruban ad	hésif					
Description:	Boîte	Boîte		Ondulé	Ondulé		
Description:	Etiquette		Matière:	Papier			
Description:	Etiquette	Etiquette		Papier			

INFORMATION LÉGALE

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

Imprimé le: 10.12.2021 Page 3 de 3 SAP ID: 001000226228