

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 12.01.2022

B&B RTB Banana Toffee Muffin

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10220663
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29102
Baker & Baker Global	10220663
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321291029
Baker & Baker FRANCE SARL	29102
Autres	
Code EAN	5413321291029
Code CN (EU)	19059070007006

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin gout banane avec morceaux de fudge, pré-cuit, surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Muffin saveur toffee et banane cuit à 95%

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Grande-Bretagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Congelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Décongeler et servir 120 min. @ 20°C
Application
Décongeler et cuire 120 min. @ 20°C & 8 min. @ 180°C
Application
Cuire congelé 17 min. @ 180°C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	125 g	119 - 131 g		
Hauteur:	75 mm	70 - 80 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Banane, Toffee	Odeur:	Banane, Sucré, Caramel
Aspect visuel:	Coupoles	Couleur:	Brun doré
Structure:	Mie homogène		

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé			25	
	Farine de blé			25
	Carbonate de calcium	E 170		< 1
	Niacine			< 1
	Fer			< 1
	Thiamine			
Sucre			20	
Huile de colza			20	
Eau			15	
Morceaux de fudge mini			10	
	Sucre			5
	Lait condensé sucré (Lait, Sucre)			3
	Sirop de glucose			3
	Graisse de palme			< 1
	Babeurre			< 1
	Émulsifiant			< 1
		Monostéarate de glyceryle		< 1
	Humectant			< 1
		Glycérine		< 1
	Sel			< 1
Poudre d'oeuf entier			3	
Poudre de lait écrémé			2	
Amidon de blé			1	
Poudre à Lever			< 1	
	Carbonates de sodium	E 500		< 1
	Diphosphates	E 450		< 1
	Phosphates de calcium	E 341		< 1
Graisse de palme			< 1	
Amidon de maïs modifié			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481		< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
Dextrose			< 1	
Arôme			< 1	
Sel			< 1	
Épaississant			< 1	
	Gomme Xanthane	E 415		< 1
Colorant			< 1	
	Norbixine de rocou	E 160b(ii)		< 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

FARINE DE BLÉ (FARINE DE BLÉ; Carbonate de calcium; Niacine; Fer; Thiamine); Sucre; Huile de colza; Eau; Morceaux de fudge mini (12%) (Sucre; LAIT CONDENSÉ SUCRÉ (LAIT, SUCRE); Sirop de glucose; Graisse de palme; BABEURRE; Émulsifiant: Monostéarate de glyceryle; Humectant: Glycérine; Sel); POUDRE D'OEUF ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates, Phosphates de calcium; Graisse de palme; Amidon de maïs modifié; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Mono- et diglycérides d'acides gras; Dextrose; Arôme; Sel; Épaississant: Gomme Xanthane; Colorant: Norbixine de rocou.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.779 kJ	(425 kcal)
Matières grasses:	22,0 g	
dont acides gras saturés:	3,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,7 g	
Glucides:	51,7 g	
dont sucres:	29,1 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	4,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4722 g	
Par portion (125 G)		
Énergie:	2.203 kJ	(526 kcal)
Matières grasses:	27,5 g	
dont acides gras saturés:	4,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	15,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	7,2 g	
Glucides:	63,7 g	
dont sucres:	36,7 g	
Fibres alimentaires:	1,0 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,591 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
Sel (NaCl):	183,3 mg
Minéraux - Sodium:	188,9 mg
Eau:	21,0 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	21 %
Matières grasses:	31 %
Acides gras saturés:	19 %
Glucides:	20 %
Sucres:	33 %
Protéines:	9 %
Sel:	8 %
Par portion (125 G)	ADULTES
Énergie:	26 %
Matières grasses:	39 %
Acides gras saturés:	24 %
Glucides:	24 %
Sucres:	41 %
Protéines:	11 %
Sel:	10 %

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	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Oui	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: FRUITS À COQUE, SOJA.			

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

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-816623					

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:
Quantité totale de germes:	/ g	5 000				UKAS Méthode accréditée, PCA, ISO 4833, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année UKAS Méthode accréditée, ISO 21528-2, VRBD agar, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année UKAS Méthode accréditée, ISO 16649-2, TBX Agar, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année UKAS Méthode accréditée, ISO 21527-1, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année UKAS Méthode accréditée, ISO 21527-1, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année UKAS Méthode accréditée, ISO 6579:2002, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année UKAS Méthode accréditée, ISO 11290-2, Échantillon prélevé sur la ligne de production de manière aléatoire et hebdomadaire, afin de tester tous les groupes de produits chaque année
Enterobacteriaceae:	/ g	100				
E. coli:	/ 1 g	10				
Moisissures:	/ g	1 000				
Levures:	/ g	1 000				
Salmonella:	/ 25 g	Absent				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	364 Jrs
Température de stockage:	< -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:	< 20 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10220663

Mise à jour : 12.01.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,000 kg	Poids brut:	3,648 kg
		Nombre de pièces:	24 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce
Poids net:	192 kg	Poids brut:	259 kg
		UD par palette:	64 Pce
		Hauteur totale de palette:	172,6 cm
Emballage primaire			
Description:	Collerette	Matière:	Papier
Quantité:	24,0000 PCE		
Poids:	1,60 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:	97 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	378 mm		
Largeur (extérieur):	279 mm		
Hauteur (extérieur):	91 mm		
Description:	Plateau	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	70 g		
Longueur:	372 mm		
Largeur:	275 mm		
Hauteur:	39 mm		
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	1,6660 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	170 mm		
Hauteur:	100 mm		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	274 g		
Couleur:	Marron		
Longueur (extérieur):	396 mm		
Largeur (extérieur):	296 mm		
Hauteur (extérieur):	197 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	PP
Quantité:	2,0000 PCE		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	120 mm		
Hauteur:	99 mm		
Code		Code du lot:	YDDDLLTT (Year/Daycode/Producti online/Time of being packed or palletised)
Emballage tertiaire			
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE
Quantité:	0,3200 KG		
Largeur:	500 mm		

Numéro d'article: 10220663

Mise à jour : 12.01.2022

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques microbiologiques - système de contrôle spécifique

Salubrité alimentaire / HACCP:
Remarques: cf spécificatons microbiologiques mentionnées ci-dessus

Risques physiques - système de contrôle spécifique

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille: < 7 mm	Remarques Glucose et autres liquides tamisés / pesés dans des seaux via un tamis de 1 mm, 3 mm et 7 mm Sucre tamisé à travers un tamis de 2.5 mm dans le mélangeur Tous les sacs de farine et les poudres sont tamisés au travers d'un tamis de 1 mm Huile en vrac tamisée au travers d'un tamis de 1mm
Détecteur de métal: Ferreux: Non ferreux: Inoxidable:	Oui	Ø appareil de controle: 1,5 mm Ø appareil de controle: 2,5 mm Ø appareil de controle: 2,5 mm	

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 : 12.01.2022
Changement: Formulation