

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.11.2021

Oreo® muffin 110g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10236608 |
| Société | Code article |
| Baker & Baker BENELUX BV | 29347 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 29347 |
| Baker & Baker Global | 10236608 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 5413321293474 |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH | 5413321293474 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 29347 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501179 |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141206 |
| Autres | |
| Code EAN | 5413321293474 |
| Code ITF 14 | 05413321293474 |
| Code CN (EU) | 1905907000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|---|--|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Muffin au cacao avec fourrage (9%) & nappage (8%) goût vanille et morceaux de cookies au cacao Oreo® (5%) 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 | 68 - 82 mm | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|-----------------------|----------|-----------------|--------------------------|
| Goût: | Crémeux | Odeur: | Cuit à basse température |
| Aspect visuel: | Typique | Couleur: | Brun foncé |
| Goût: | Sucré | | |
| Goût: | Chocolat | Couleur: | Blanc |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; FARINE DE BLÉ; Eau; Huiles végétales (Tournesol, Colza (en proportion variable)); Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo® [FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile végétale (Colza); Cacao maigre en poudre(0,4%); Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium); Matière grasse végétale (Palme); Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme]; Matières grasses végétales (Palme, Coco), Cacao maigre en poudre(2,9%); LACTOSE (LAIT); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone); Amidon de maïs modifié; Farine de riz prégélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX (LAIT); POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE D'OEUFS ENTIER; Huile de palme; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de tournesol; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

| | | |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.729 kJ | (414 kcal) |
| Matières grasses: | 23,0 g | |
| dont acides gras saturés: | 5,5 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 7,2 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 9,3 g | |
| Glucides: | 46,1 g | |
| dont sucres: | 27,2 g | |
| Fibres alimentaires: | 1,8 g | |
| Protéines: | 4,5 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,630 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): | 185,9 mg |
| Minéraux - Sodium: | 252,0 mg |
| Eau: | 21,8 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 | Oui |
| 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 | 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° 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: CÉLERI, SÉSAME, FRUITS À COQUE, MOUTARDE.

Numéro d'article: 10236608

Mise à jour : 26.11.2021

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-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 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: | 450 Jrs |
| Température de stockage: | < -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: | < 25 °C |
| Conseil de stockage: | Emballé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Entreposer le produit dans son emballage d'origine, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur. |
| Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.) | |
| Durée de conservation: | 2 Jrs |
| Température de stockage: | < 25 °C |
| Conseil de stockage: | Non emballé, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur. |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | < -18 °C |

Numéro d'article: 10236608

Mise à jour : 26.11.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 3,960 kg **Poids brut:** 4,769 kg **Nombre de pièces:** 36 Pce

Palette

Type de palette: Euro palette en bois
UD par couche: 8 Pce **Couches:** 6 Pce **UD par palette:** 48 Pce
Poids net: 190,08 kg **Poids brut:** 254,36 kg **Hauteur totale de palette:** 181,20 cm

Emballage primaire

Description: Plateau **Matière:** Ondulé
Quantité: 3,0000 PCE
Poids: 93 g
Couleur: Blanc
Longueur (extérieur): 380 mm
Largeur (extérieur): 287 mm
Hauteur (extérieur): 88 mm

Description: Feuille **Matière:** Ondulé
Quantité: 3,0000 PCE
Poids: 51 g
Couleur: Blanc
Longueur: 343 mm
Largeur: 372 mm
Hauteur: 35 mm

Description: Film **Matière:** OPP
Quantité: 0,0484 KG
Couleur: Transparent
Largeur: 800 mm

Description: Collerette **Matière:** Papier
Quantité: 36,0000 PCE
Poids: 1,85 g
Couleur: Bleu
Hauteur: 65 mm
Diamètre du fond: 50 mm

Emballage secondaire

Description: Colle
Quantité: 0,0005 KG
Couleur: Blanc

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: 291 g
Couleur: Blanc
Longueur (extérieur): 396 mm
Largeur (extérieur): 299 mm
Hauteur (extérieur): 277 mm

Description: Etiquette **Matière:** Papier
Quantité: 2,0000 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: 10236608 | | Mise à jour : 26.11.2021 | |
| Description: | Étiquette | Matière: | Papier |
| Quantité: | 4,0000 PCE | | |
| Poids: | 0,7 g | | |
| Couleur: | Blanc | | |
| Largeur: | 150 mm | | |
| Hauteur: | 200 mm | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LDPE |
| Quantité: | 0,2240 KG | | |
| Couleur: | Transparent | | |
| Largeur: | 500 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 | Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: | |
| Ferreux: | | | |
| Non ferreux: | | | |
| Inoxidable: | | | |
| 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

| |
|---|
| <p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p> |
| <p>Mise à jour : 26.11.2021</p> <p>Changement: Information nutritionnelle</p> |