

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

15.06.2021

MILKA® MINI MUFFIN 30G 6PK

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10244676
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29412
Baker & Baker FRANCE SARL	29412
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321294129
Autres	
Code EAN	5413321294129
Code CN (EU)	19059070

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mini muffin au chocolat au lait (glacage (6,5%), fourrage (6,5%), pastilles (5%) et copeaux (1,5%)), cuit, surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Congelé

Mini Muffin avec fourrage au chocolat au lait (6,5%), copeaux de chocolat Milka® (1,5%), pastilles de chocolat Milka® (5%) et glacage au chocolat Milka (6,5%) en décoration, cuit, surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique	Continent d'origine:	Europe (UE)
------------------------	----------	-----------------------------	-------------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	45 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	30 g			
Hauteur:	40 mm	35 - 45 mm		
Diamètre:	45 mm	40 - 50 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Chocolaté, Sucré
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun doré

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; FARINE DE BLÉ; Eau; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Pastilles de chocolat au lait (5,0%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Pâte de cacao; LACTOSÉRUM EN POUDRE; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; NOISETTES; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); ŒUF ENTIERS LIQUIDE; AMIDON DE BLÉ; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Copeaux de chocolat au lait (1,5%) (Sucre; POUDRE DE LAIT ENTIER; Pâte de cacao; Beurre de cacao; LACTOSÉRUM EN POUDRE; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Glucono-delta-lactone; Beurre de cacao; Amidon modifié; Pâte de cacao; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Amidon de riz pré-gélatinisé; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, LÉCITHINE DE SOJA, Polyricinoléate de polyglycérol; PROTÉINES DE LACTOSÉRUM CONCENTRÉES; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium; Sel; Arôme naturel de vanille; Cacao maigre en poudre; PÂTE DE NOISETTE; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; MALT DE FROMENT; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.731 kJ	(414 kcal)
Matières grasses:	21,0 g	
dont acides gras saturés:	4,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
Glucides:	51,0 g	
dont sucres:	32,0 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	6,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,3000 g	

Énergie:	519 kJ	(124 kcal)
Matières grasses:	6,2 g	
dont acides gras saturés:	1,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,6 g	
Glucides:	15,0 g	
dont sucres:	9,6 g	
Fibres alimentaires:	0,3 g	
Protéines:	1,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3900 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	1.300,0 mg
Minéraux - Sodium:	120,0 mg
Eau:	16,1 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	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
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	Oui	Oui
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Oui	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	0 PPM *	Non	Non
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: AUTRES FRUITS À COQUES.

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 BIOLOGIQUE

Biologique: Non

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:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	200				\$64 LFGB L 05.00-5
Moisissures:	/ g	1 000				\$35 LMGB L 01.00-37
Levures:	/ g	1 000				\$35 LMGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				\$64 LFGB L 00.00-25
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Absent				\$64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ g	Absent				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

Numéro d'article: 10244676	Mise à jour : 15.06.2021
----------------------------	--------------------------

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:	Congelé, 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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,16 kg	Poids brut:	2,76 kg	Nombre de pièces:	12 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
Poids net:	138,24 kg	Poids brut:	201,64 kg	Hauteur totale de palette:	179 cm
Emballage primaire					
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Nombre de pièces:	72 Pce				
Poids:	0,5 g				
Couleur:	Marron				
Hauteur:	45 mm				
Diamètre:	35 mm				
Description:	Blistre	Matière:	RPET		
Nombre de pièces:	12 Pce				
Dimensions:	170 x 115 x 62 mm /350 µ				
Poids:	9,24 g				
Couleur:	Transparent				
Description:	Film	Matière:	HDPE		
Nombre de pièces:	12 Pce				
Dimensions:	235 x 384 mm				
Poids:	6,3 g				
Couleur:	Transparent, Violet				
Emballage secondaire					
Description:	Carton	Matière:	Carton		
Nombre de pièces:	1 Pce				
Dimensions:	400 x 300 x 205 mm				
Poids:	338 g				
Couleur:	Marron				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Nombre de pièces:	2 Pce				
Dimensions:	270 x 150 mm				
Poids:	2 g				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Plastique		
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm				
Poids:	25.000 g				
Couleur:	Marron				
Description:	Film rétractable	Matière:	LDPE		
Dimensions:	23µ				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Dimensions:	270 x 150				
Poids:	2 g				

Numéro d'article: 10244676	Mise à jour : 15.06.2021
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 2 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	19059070	
EAN13	5413321294129	

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 :	15.06.2021
Changement:	Autres