

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 15.06.2021

**MILKA® MINI MUFFIN 30G 6PK****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10244676</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	29412
Baker & Baker FRANCE SARL	29412
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321294129
Overig	
EAN-Code	5413321294129
GN-code (EU)	19059070

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL****Benaming van het levensmiddel:** Mini muffin met melk chocolade (glazuur (6,5%), vulling (6,5%), druppels (5%) en stukjes (1,5%)), gebakken, bevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Bevroren

Mini Muffin met melkchocolade vulling (6,5%), Milka® chocolade stukjes (1,5%), Milka® chocolade druppels (5%) en Milka® chocolade glazuur (6,5%) als decoratie, gebakken, bevroren.

**ALGEMENE INFORMATIE****Land van herkomst:** België **Continent van herkomst:** Europa (EU)**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Werkinstructies****Ontdooien:** **Tijd:** 45 min **Temperatuur:** 20 - 23 °C**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	30 g			
<b>Hoogte</b>	40 mm	35 - 45 mm		
<b>Diameter</b>	45 mm	40 - 50 mm		

**SENSORISCHE INFORMATIE****Smaak** Zoals melkchocolade **Geur:** Chocoladeachtig, Zoet  
**Uiterlijk:** Bevroren **Kleur:** Goudbruin

**FORMULERING**

Ingredient	E-nummer	%*
Suiker		20
Tarwebloem		20
Water		15
Plantaardige oliën		15
	Raapzaad	15
	Zonnebloem	< 1
Melkchocoladestukjes		5
	Suiker	2
	Cacaoboter	< 1
	Magere melkpoeder	< 1
	Cacao massa	< 1
	Weipoeder	< 1
	Melkvet	< 1
	Hazelnoten	< 1
	Emulgator	< 1
	Sojalecithine	E 322 < 1
	Aroma	< 1
Heel ei		4
Tarwezetmeel		3
Magere melkpoeder		2
Weipoeder (zoet)		2
Melkchocoladestukjes		2
	Suiker	< 1
	Volle melkpoeder	< 1
	Cacao massa	< 1
	Cacaoboter	< 1
	Weipoeder	< 1
	Emulgator	< 1
	Sojalecithine	E 322 < 1
	Aroma	< 1
Rijsmiddel		1
	Difosfaten	E 450 < 1
	Natriumcarbonaten	E 500 < 1
	Glucono-delta-lacton	E 575 < 1
Cacaoboter		1
Gemodificeerd zetmeel		1
Cacao massa		< 1
Boterolie		< 1
Voorverstijfseld rijstzetmeel		< 1
Emulgator		< 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaar	E 481 < 1
	Sojalecithine	E 322 < 1
	Polyglycerol-polyricinoleaat	E 476 < 1
Wei eiwit concentraat		< 1
Zuurteregelaar		< 1
	Calciumfosfaten	E 341 < 1
Zout		< 1
Natuurlijk vanillearoma		< 1
Magere cacao poeder		< 1
Hazelnootpasta		< 1
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300 < 1
Tarwemout		< 1
Aroma		< 1

\* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)  
 > 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)  
 < 1 %: < 1 %

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Suiker; TARWEBLOEM; Water; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Melkchocoladestukjes (5,0%) (Suiker; Cacaoboter; MAGERE MELKPOEDER; Cacao massa; WEIPOEDER; MELKVET; HAZELNOTEN; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); HEEL EI; TARWEZETMEEL; MAGERE MELKPOEDER; WEIPOEDER (ZOET); Melkchocoladestukjes (1,5%) (Suiker; VOLLE MELKPOEDER; Cacao massa; Cacaoboter; WEIPOEDER; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten, Glucono-delta-lacton; Cacaoboter; Gemodificeerd zetmeel; Cacao massa; BOTEROLIE; Voorverstijfseld rijstzetmeel; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaar, SOJALECITHINE, Polyglycerol-polyricinoleaat; WEI EIWIJT CONCENTRAAT; Zuurteregelaar; Calciumfosfaten; Zout; Natuurlijk vanillearoma; Magere cacao poeder; HAZELNOOTPASTA; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; TARWEMOUT; Aroma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.731 kJ	(414 kcal)
Vetten:	21,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,9 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	5,2 g	
Koolhydraten:	51,0 g	
waarvan suikers:	32,0 g	
Vezels:	0,9 g	
Eiwitten:	6,0 g	
Zout (Na x 2,5):	1,3000 g	
Per 100 gram product		
Energie:	519 kJ	(124 kcal)
Vetten:	6,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	1,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	3,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,6 g	
Koolhydraten:	15,0 g	
waarvan suikers:	9,6 g	
Vezels:	0,3 g	
Eiwitten:	1,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,3900 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	1.300,0 mg
Mineralen - Natrium:	120,0 mg
Water:	16,1 g

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen

\* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveloxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.

**Mogelijke kruiscontaminatie**

Kan sporen bevatten van: ANDERE NOTEN.

**GMO INFORMATIE**

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

<b>Artikelnummer:</b> 10244676	<b>Laatste verandering op:</b> 15.06.2021
--------------------------------	---

**BIOLOGISCHE INFORMATIE**

<b>Biologisch:</b> Neen
-------------------------

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> Geen PO/PK	<b>Waarde:</b>	<b>Supply chain model:</b>
-------------------------	----------------	----------------------------

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b> Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b> Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b> Neen	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b> Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b> Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:</b> Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b> Neen	

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ g	200				§64 LFGB L 05.00-5
<b>Schimmels:</b>	/ g	1 000				§35 LMGB L 01.00-37
<b>Gisten:</b>	/ g	1 000				§35 LMGB L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ISO 6888
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Afwezig				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ g	Afwezig				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	450 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< -18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	7 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Verpakt, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Bewaar het product in de originele verpakking, Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	2 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Niet verpakt, Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	< -18 °C

Artikelnummer: 10244676	Laatste verandering op: 15.06.2021
-------------------------	------------------------------------

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
Nettogewicht:	2,16 kg	Brutogewicht:	2,76 kg
Pallet		Aantal stuks:	12 ST
Pallettype:	Europallet		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	138,24 kg	Brutogewicht:	201,64 kg
		DE per pallet:	64 ST
		Totale paltehoogte:	179 cm
<b>Primaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier
Aantal stuks:	72 ST		
Gewicht:	0,5 g		
Kleur:	Bruin		
Hoogte:	45 mm		
Diameter:	35 mm		
Beschrijving:	Blisterverpakking	Materiaal:	RPET
Aantal stuks:	12 ST		
Afmetingen:	170 x 115 x 62 mm /350 µ		
Gewicht:	9,24 g		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	HDPE
Aantal stuks:	12 ST		
Afmetingen:	235 x 384 mm		
Gewicht:	6,3 g		
Kleur:	Transparant, Violet		
<b>Secundaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Karton	Materiaal:	Golfkarton
Aantal stuks:	1 ST		
Afmetingen:	400 x 300 x 205 mm		
Gewicht:	338 g		
Kleur:	Bruin		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Aantal stuks:	2 ST		
Afmetingen:	270 x 150 mm		
Gewicht:	2 g		
<b>Tertiaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Plastic
Afmetingen:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht:	25.000 g		
Kleur:	Bruin		
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	LDPE
Afmetingen:	23µ		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Afmetingen:	270 x 150		
Gewicht:	2 g		

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	1,5 mm
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	1,5 mm
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	2 mm

Artikelnummer: 10244676

Laatste verandering op: 15.06.2021

**WETTELIJKE INFORMATIE****Internationaal ingrediëntnummer**

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19059070	
EAN13	5413321294129	

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

**VERKLARING**

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.

Laatste verandering op: 15.06.2021  
Verandering: Overig