

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

03.01.2025

### B&B BL Pistachio Muffin

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

**10250786**

##### Société

##### Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

10200

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501109

Baker & Baker ITALIA S.R.L.

Baker & Baker BENELUX BV

39010

Baker & Baker FRANCE SARL

39010

##### Autres

Code EAN

5604267102009

Code CN (EU)

1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Muffin fourré à la crème de pistache(8,3%)et garni de crème de pistache(1,7%)et de morceaux(2,5%),cuit au four,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: Portugal

Condition physique: Surgelé

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Conseil général

##### Application

Décongeler et servir

##### Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 90 min Température: 15 - 25 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	120 g	115 - 125 g		
Hauteur:	80 mm	70 - 90 mm		
Diamètre:	85 mm	75 - 95 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Gout: Pistache, Sucré  
Aspect visuel: Congelé

Odeur:  
Couleur:

Pas d'odeurs étrangères, Typique  
Doré, Verdâtre

Numéro d'article:	10250786	Mise à jour :	03.01.2025
-------------------	----------	---------------	------------

## FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*
Farine de blé			25
Eau			20
Sucre			20
Huile végétale			15
	Colza		15
Crème de pistache			10
	Sucre		4
	Huiles végétales		2
		Colza	1
		Tournesol	< 1
	Crème de noisette		1
	Poudre de lait écrémé		< 1
	Pistache		< 1
	Poudre de lait entier		< 1
	Émulsifiant		< 1
		E 322 (SOJA)	E 322
	Beurre de cacao		< 1
	Lactose		< 1
	Lactosérum en poudre (Lait)		< 1
	Amidon de maïs modifié		< 1
	Arôme naturel		< 1
	Extrait végétal		< 1
		Spiruline	< 1
		Concentré de carthame	< 1
	Noisettes		< 1
	Arôme naturel de vanille		< 1
	Colorants issus d'extraits végétaux		< 1
	Spiruline		< 1
	Concentré de carthame		< 1
Pistache			3
Amidon de blé			2
Poudre à Lever			2
	E 450		E 450
	E 500		E 500
	E 341		E 341
	E 575		E 575
Amidon Modifié			1
Farine de riz prégélatinisée			1
Protéine de lait			1
Poudre de lactosérum doux (Lait)			1
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre			1
Arôme			< 1
Émulsifiant			< 1
	E 481		E 481
Sel			< 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; Eau; Sucre; Huile végétale: Colza; Crème de pistache (Sucre; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Crème de NOIS ETTE; Poudre de LAIT écrémé; PISTACHE; Poudre de LAIT entier; Émulsifiant: E 322 (SOJA); Beurre de cacao; LACTOSE; Lactosérum en poudre (LAIT); Amidon de maïs modifié; Arôme naturel; Extrait végétal: Spiruline, Concentré de carthame; NOISETTES; Arôme naturel de vanille; Colorants issus d'extraits végétaux; Spiruline; Concentré de carthame); PISTACHE; Amidon de BLÉ; Poudre à Lever: E 450, E 500, E 341, E 575; Amidon Modifié; Farine de riz prégélatinisée; Protéine de LAIT; Poudre de lactosérum doux (LAIT); ŒUF entier de poules élevées en plein air en poudre; Arôme; Émulsifiant: E 481; Sel.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
<b>Energie:</b>	1.643 kJ (392 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	19 g
<b>dont acides gras saturés:</b>	2,4 g
<b>dont acides gras mono-insaturés:</b>	9,1 g
<b>dont acides gras poly-insaturés:</b>	4,0 g
<b>Glucides:</b>	48 g
<b>dont sucres:</b>	25 g
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,0 g
<b>Protéines:</b>	6,1 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,81 g

Numéro d'article: 10250786

Mise à jour :

03.01.2025

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

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
Minéraux - Sodium:	325,40 mg
Eau:	22,9 g

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
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	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Oui	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	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: AUTRES FRUITS À COQUES, SÉSAMÉ.			
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 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
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				PAM 16

Numéro d'article: 10250786

Mise à jour :

03.01.2025

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE****Conditions de stockage**

Date de durabilité minimale: 450 Jrs  
Température de stockage: Congelé: < -18 °C  
Conseil de stockage: Ne pas recongeler un produit décongelé.

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

Durée de conservation: 2 Jrs  
Température de stockage: Ambiante: 15 - 25 °C  
Conseil de stockage: Non emballé

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

Durée de conservation: 3 Jrs  
Température de stockage: Ambiante: 15 - 25 °C  
Conseil de stockage: Emballé

**Conditions de transport**

Température de transport: -18 °C

Numéro d'article: 10250786

Mise à jour :

03.01.2025

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	2,880 kg	Poids brut:	3,390 kg	Nombre de pièces:
<b>Palette</b>				
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois	Couches:	10 Pce	UD par palette:
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	296,84 kg	Hauteur totale de palette:
Poids net:	230,40 kg			195,50 cm
<b>Emballage primaire</b>				
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine	
Quantité:	6,7200 G			
Poids:	4,8 g			
Couleur:	Transparent			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	88,11 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	372 mm			
Largeur (extérieur):	280 mm			
Hauteur (extérieur):	83 mm			
Description:	Collerette	Matière:	Papier	
Quantité:	24,0000 PCE			
Poids:	1,6 g			
Couleur:	Noir			
Hauteur:	66 mm			
Diamètre du couvercle:	93 mm			
Diamètre du fond:	50 mm			
<b>Emballage secondaire</b>				
Description:	Ruban adhésif			
Quantité:	2,0600 G			
Largeur:	48 mm			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	256 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	398 mm			
Largeur (extérieur):	293 mm			
Hauteur (extérieur):	181 mm			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	49,79 g			
Couleur:	Blanc			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	3,0000 PCE			
Poids:	1,02 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	149 mm			
Hauteur:	210 mm			
<b>Code</b>				
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:
<b>Emballage tertiaire</b>				
Description:	Film étirable	Matière:	PE	
Quantité:	0,0802 KG			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	500 mm			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	0,0000 PCE			
Poids:	1,02 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	149 mm			
Hauteur:	210 mm			
Description:	Palette	Matière:	Bois	
Quantité:	0,0000 PCE			
Poids:	25.000 g			
Longueur:	1.200 mm			
Largeur:	800 mm			
Hauteur:	144 mm			
Description:	Film rétractable	Matière:	PE	
Quantité:	0,0000 PCE			
Largeur:	500 mm			
<b>Code</b>				

Numéro d'article:	10250786	Mise à jour :	03.01.2025
-------------------	----------	---------------	------------

Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA	Code du lot:	XXXXXXXXXX
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non	Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC				

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Filtres:	Oui		
Détecteur de métal:			
Ferreux:	Oui	Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

## 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

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 :	03.01.2025
Changement:	