

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour :	13.03.2018
Code EAN:	5025183067607 5025183067607 5025183067607 5025183067607

Oreo® Muffin 110g Dach & West

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article **10230736**

Société	Code article
CSM GLOBAL	10230736
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5025183067607
CSM FRANCE SAS	6760
CSM BENELUX BV	06760
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	6760

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Muffin au cacao, avec fourrage aromatisé à la vanille (9%), nappage aromatisé à la vanille (8%) et petits morceaux de cookies au cacao Oreo® (5%) surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Muffin Oreo®



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Grande-Bretagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Conseil de stockage: Garder à -18°C minimum. Décongeler les muffins à température ambiante pendant au moins 90-120 minutes. Après décongélation, stocker dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Ne pas recongeler un produit décongelé. Durée de vie décongelé de deux jours maximum.

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 60 - 120 min Température: 20 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g	110 - 120 g		
Hauteur:	65 mm	60 - 70 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Crémeux, Chocolaté, Arrière-goût amer **Odeur:** Cuit à basse température
Couleur: Brun foncé

Remarques: En forme de chapeau de champignon à la surface craquelée. Pas de casse. La base n'est pas écrasée et permet au produit de tenir debout. Nappage blanc avec miettes de biscuit par dessus. Fourrage Oreo blanc. Les barquettes en carton et les coupelles en papier doivent être en bon état. Il ne doit pas y avoir plusieurs coupelles. Texture spongieuse avec fourrage Oreo et décoré avec un nappage et des morceaux de biscuit.

Numéro d'article:

10230736

Mise à jour :

13.03.2018

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles et matières grasses végétales (Colza, Palme, Coco); Sucre; Eau; Farine de blé (Farine de **blé**, Carbonate de Calcium, Fer, Niacine, Thiamine); Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo® (Farine de **blé**, Sucre, Huiles végétales (Palme, Palmiste); Cacao maigre en poudre, Sirop de glucose-fructose, Amidon de **blé**, Poudre à Lever (Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium), Sel, Émulsifiant (Lécithine de **soja**, Lécithine de tournesol), Arôme, Vanilline); Cacao maigre en poudre; Farine de **blé**; **Lactose**; Amidon de **blé**; Poudre à Lever (Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone); Amidon de maïs modifié; Protéines de **lactosérum** concentrées; Farine de riz pré-gélatinisée; **Lactosérum** en poudre; Poudre de **lait** entier; Poudre d'**oeuf** entier; Émulsifiant (Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de tournesol); Colorant (Dioxyde de titane); Arôme.

Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux fruits à coque.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.859 kJ	(445 kcal)
Matières grasses:	24,8 g	
dont acides gras saturés:	4,8 g	
Glucides:	50,5 g	
dont sucres:	28,9 g	
Protéines:	4,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6800 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	Oui	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Kamut	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	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	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	Oui
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.

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

Numéro d'article: 10230736 Mise à jour : 13.03.2018

DURABILITÉ

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
Type:	Cacao - pas UTZ	Valeur:		Modèle chaîne d'approvisionnement:	

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher:	Non
Halal:	Non
Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui

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:	/ 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:	365 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Surgelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,96 kg	Poids brut:	4,841 kg
		Nombre de pièces:	36 Pce
Emballage primaire			
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine
Description:	Collerette	Matière:	Papier
Emballage secondaire			
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Colle		
Description:	Plateau	Matière:	Papier
Description:	Ruban	Matière:	Cire
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Étiquette	Matière:	PP

Numéro d'article: 10230736**Mise à jour :** 13.03.2018**INFORMATION LÉGALE**

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.