

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

01.03.2024

B&B Mini Muffin Pomme-Cannelle

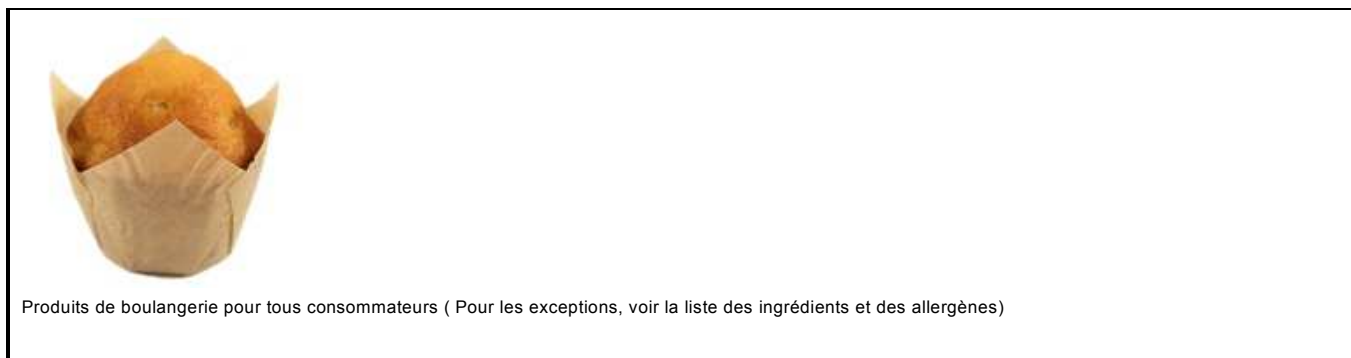
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10183277
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012494
Baker & Baker BENELUX BV	23261
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	74261
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012494
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1249
Baker & Baker Global	10183277
Baker & Baker FRANCE SARL	23261
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	3077
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501175
Autres	
Code EAN	4017040012494
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mini muffin avec des petits morceaux de pomme et de la cannelle, cuit, surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	Portugal

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 - 40 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	30 g	27,3 - 32,7 g		
Hauteur:	55 mm	50 - 60 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Pomme, Cannelle	Odeur:	Typique, Pomme, Cannelle
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune foncé
Structure:	Mou		

Numéro d'article: 10183277

Mise à jour : 01.03.2024

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Sucre; Huile de colza; Eau; Préparation aux pommes(11%) (Morceaux de pomme(5,3%); Sucre; Eau; Sirop de glucose-fructose; Amidon modifié; Correcteur d'acidité: Citrates de sodium, Acide citrique; Gélifiant: Pectines; Épaississant: Gomme Xanthane; Antioxydant: Acide ascorbique; Colorant: Caroténoïdes); Poudre d'ŒUF entier; Amidon modifié de pomme de terre; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Arôme; Sel; Protéine de LAIT; Cannelle(0,1%); Antiagglomérant: Carbonate de calcium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.607 kJ	(383 kcal)
Matières grasses:	18 g	
dont acides gras saturés:	1,7 g	
Glucides:	51 g	
dont sucres:	29 g	
Protéines:	5,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,528 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	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	Non	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	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	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 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: SOJA, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

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 au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10183277 Mise à jour : 01.03.2024

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Moisissures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levures:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				PAM 16

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:	Après décongélation, ne pas recongeler et stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,16 kg	Poids brut:	2,40 kg	Nombre de pièces:	72 Pce
Emballage primaire					
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Description:	Feuille	Matière:	Carton pour boîtes pliantes, BOPP		
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Emballage secondaire					
Description:	Ruban adhésif				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		

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.