

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.03.2024

B&B Muffin Framboise Yaourt

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10083722
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040899880
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89988
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040899880
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501135
Baker & Baker Global	10083722
Baker & Baker FRANCE SARL	89988
Baker & Baker BENELUX BV	89988
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141150
Autres	
Code EAN	4017040899880
Code CN (EU)	19059070007126

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Muffin fourré à la framboise avec arôme naturel et décoré avec un préparation au fromage frais et des morceaux de framboise, 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
------------------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	120 - 180 min	Température: 20 - 23 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g	105 - 115 g		
Hauteur:	67 mm	57 - 77 mm		
Largeur:	83 mm	73 - 93 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré, Framboise, Pâte à frire, Yoghourt	Odeur:	Sucré, Framboise, Yoghourt
Aspect visuel:	Moux, Juteux	Couleur:	Brun doré, Vitré, Rouge

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Farine de BLÉ; Huile de colza; Eau; Préparation au fromage frais(14%) (LAIT écrémé; Crème (LAIT); Amidon de tapioca; Sel; Culture lactique); Fourrage framboise(9,0%) (Sucre; Sirop de glucose-fructose; Purée de framboise; Purée de framboises, concentrées; Épaississant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de sodium; Arôme naturel); Amidon de BLÉ; YAOURT écrémé en poudre (LAIT)(1,9%); ŒUF entier de poules élevées en plein air en poudre; Amidon modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone; Farine de riz pré-gélatinisée; Protéines de lactosérum concentrées (LAIT); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Morceaux de framboise séchés(0,7%); Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium, Acide citrique, Citrates de sodium; Sirop de glucose-fructose; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme; Gélifiant: Pectines; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.566 kJ	(374 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	4,0 g	
Glucides:	43 g	
dont sucres:	26 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,788 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.

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.

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 au régime vegan:	Non

Numéro d'article: 10083722

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
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre
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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	3,960 kg	Poids brut:	4,722 kg	Nombre de pièces: 36 Pce
Emballage primaire				
Description:	Film rétractable	Matière:	Polyoléfine	
Description:	Collerette	Matière:	Papier	
Emballage secondaire				
Description:	Ruban adhésif			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
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.