

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 12.01.2021

### Oreo® muffin 110g

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10236608</b>
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	29347
Baker & Baker FRANCE SARL	29347
Baker & Baker Global	10236608
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321293474
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321293474
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	29347
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501179
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141206
Autres	
Code EAN	5413321293474
Code ITF 14	05413321293474
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Muffin au cacao avec fourrage (9%) & nappage (8%) goût vanille et morceaux de cookies au cacao Oreo® (5%) surgelé.
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie pour tous consommateurs ( Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Belgique
------------------------	----------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	90 - 120 min	<b>Température:</b> 20 - 23 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	110 g			
<b>Hauteur:</b>	75 mm	68 - 82 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Crémeux	<b>Odeur:</b>	Cuit à basse température
<b>Aspect visuel:</b>	Typique	<b>Couleur:</b>	Brun foncé
<b>Goût:</b>	Sucré		
<b>Goût:</b>	Chocolat	<b>Couleur:</b>	Blanc

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Sucre; FARINE DE BLÉ; Eau; Huiles végétales (Tournesol, Colza (en proportion variable)); Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo® [FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile végétale (Colza); Cacao maigre en poudre(0,4%); Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium); Matière grasse végétale (Palme); Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme]; Matières grasses végétales (Palme, Coco), Cacao maigre en poudre(2,9%); LACTOSE (LAIT); AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever (Diphosphates, Carbonates de sodium, Phosphates de calcium, Glucono-delta-lactone); Amidon de maïs modifié; Farine de riz prégélatinisée; PROTÉINE DE LAIT; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX (LAIT); POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE D'OEUFS ENTIER; Huile de palme; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de tournesol; Arôme.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.729 kJ	(414 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	23,0 g	
dont acides gras saturés:	5,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	9,3 g	
<b>Glucides:</b>	46,1 g	
dont sucres:	27,2 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,8 g	
<b>Protéines:</b>	4,5 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,630 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES**
**Pour 100 grammes de produit**

<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,2 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b>	0,2 g
<b>Sel (NaCl):</b>	185,9 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	252,0 mg
<b>Eau:</b>	21,8 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>			
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Non	Non	Oui
<b>Orge</b>	Non	Non	Oui
<b>Avoine</b>	Non	Non	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Non	Oui
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Oui
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Soja et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Amande</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noisette</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noix</b>	Non	Non	Non
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Non	Non
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	2 PPM *	Non	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: CÉLERI, SÉSAME, FRUITS À COQUE, MOUTARDE.

Numéro d'article: 10236608

Mise à jour : 12.01.2021

**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: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149

**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:
E. coli:	/ g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Moisissures:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Levures:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Absent				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	7 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Entreposer le produit dans son emballage d'origine, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Non emballé, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10236608

Mise à jour : 12.01.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	3,960 kg	<b>Poids brut:</b>	4,769 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	36 Pce
Palette					
<b>Type de palette:</b>	Euro palette en bois				
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	6 Pce	<b>UD par palette:</b>	48 Pce
<b>Poids net:</b>	190,08 kg	<b>Poids brut:</b>	254,36 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	181,20 cm
Emballage primaire					
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	93 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	380 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	287 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	88 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	51 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur:</b>	343 mm				
<b>Largeur:</b>	372 mm				
<b>Hauteur:</b>	35 mm				
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	OPP		
<b>Quantité:</b>	0,0484 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Description:</b>	Collerette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	36,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,85 g				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Hauteur:</b>	65 mm				
<b>Diamètre du fond:</b>	50 mm				
Emballage secondaire					
<b>Description:</b>	Colle				
<b>Quantité:</b>	0,0005 KG				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,632 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	128 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	291 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	396 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	299 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	277 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	7,1 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	300 mm				
Code					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM		
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui				
Emballage tertiaire					
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	25.000 g				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	103,5 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	750 mm				
<b>Largeur:</b>	1.150 mm				

<b>Numéro d'article:</b> 10236608		<b>Mise à jour :</b> 12.01.2021	
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE		
<b>Poids:</b>	0,7 g		
<b>Couleur:</b>	Blanc		
<b>Largeur:</b>	150 mm		
<b>Hauteur:</b>	200 mm		
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE
<b>Quantité:</b>	0,2240 KG		
<b>Couleur:</b>	Transparent		
<b>Largeur:</b>	500 mm		
<b>Code</b>			
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui
<b>EAN:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui	<b>Maille:</b> 5 mm	
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Non		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle:	
<b>Non ferreux:</b>			
<b>Inoxidable:</b>			
<b>Rayons-X:</b>	Oui		
<b>Méthode de rejet:</b>	Jet d'air comprimé dans le casier verrouillé		

**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**

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
<p>Mise à jour : 12.01.2021</p> <p>Changement: Information nutritionnelle</p>