

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 28.04.2025

### Milka® Muffin fourré 110G

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10236496**

##### Société

##### Code article

Baker & Baker BENELUX BV	29339
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321293399
Baker & Baker FRANCE SARL	29339
Baker & Baker Global	10236496
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321293399
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	29339
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501182
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141205
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	29339

##### Autres

Code EAN	5413321293399
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Muffin au fourrage lait-cacao, décoré avec chocolat au lait et pastilles de chocolat au lait, 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: Belgique

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Conseil général

##### Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 90 - 120 min Température: 20 - 23 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g	108,4 - 115 g		
Hauteur:	75 mm	68 - 82 mm		
Diamètre:	80 mm	75 - 85 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Marron
Structure:	Typique		
Goût:	Chocolat	Odeur:	Chocolat
		Couleur:	Brun doré
Goût:	Sucré		

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé (Blé)		22
Eau		20
Sucre		16
Huiles végétales		14
Colza		14
Tournesol		< 1
(en proportion variable)		
Chocolat au lait		7
Sucre		3
Beurre de cacao		1
Poudre de lait écrémé (Lait)		< 1
Pâte de cacao		< 1
Poudre de lactosérum doux (Lait)		< 1
Beurre clarifié (Lait)		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithines (Soja)	E 322	< 1
Polyricinoléate de polyglycérol	E 476	< 1
Pâte de noisette (Noisette)		< 1
Arôme		< 1
Vanilline		
Crème de cacao et de lait		6
Sucre		3
Huiles végétales		2
Tournesol		< 1
Colza		< 1
(en proportion variable)		
Poudre de lait écrémé (Lait)		1
Matière grasse laitière anhydre (Lait)		< 1
Pâte de cacao		< 1
Cacao maigre en poudre		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithines (Soja)	E 322	< 1
Pépites de chocolat au lait		5
Sucre		3
Poudre de lait entier (Lait)		< 1
Pâte de cacao		< 1
Beurre de cacao		< 1
Lactosérum en poudre (Lait)		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithines (Soja)	E 322	< 1
Vanilline		< 1
Amidon de blé (Blé)		2
Amidon modifié	E 1442	1
Poudre à Lever		1
Diphosphates	E 450	< 1
Phosphates de calcium	E 341	< 1
Glucono-delta-lactone	E 575	< 1
Farine de riz pré-gélatinisée		1
Protéines de lactosérum concentrées (Lait)		1
Poudre de lactosérum doux (Lait)		1
Poudre d'œuf entier (Œuf)		< 1
Correcteur d'acidité		< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Sel		< 1
Arôme naturel de vanille		< 1

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de blé (BLÉ); Eau; Sucre; Huiles végétales (Colza, Tournesol (en proportion variable)); Chocolat au lait(7,3%) [Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait écrémé (LAIT)]; Pâte de cacao; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Beurre clarifié (LAIT); Émulsifiant (Lécithines (SOJA), Polyricinoléate de polyglycérol); Pâte de noisette (NOISETTE); Arôme; Vanilline]; Crème de cacao et de lait(6,4%) [Sucre; Huiles végétales (Tournesol, Colza (en proportion variable)); Poudre de lait écrémé (LAIT); Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Pâte de cacao; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)]; Pépites de chocolat au lait(5,1%) [Sucre; Poudre de lait entier (LAIT); Pâte de cacao; Beurre de cacao; Lactosérum en poudre (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Vanilline]; Amidon de blé (BLÉ); 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); Poudre d'œuf entier (ŒUF); Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sel; Arôme naturel de vanille.

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

Énergie:	1.647 kJ	(394 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	4,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,3 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	28 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,73 g	
Remarques:	Le taux d'acides gras insaturés peut varier en fonction de l'huile végétale utilisée.	

**Par portion (110 G)**

Énergie:	1.812 kJ	(433 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	4,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	11 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,9 g	
Glucides:	52 g	
dont sucres:	31 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	5,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,80 g	

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

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	200,7 mg
Minéraux - Sodium:	290,10 mg
Eau:	23,8 g
Remarques:	Le taux d'acides gras insaturés peut varier en fonction de l'huile végétale utilisée.

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**
**Pour 100 grammes de produit**

	ADULTES
Énergie:	20 %
Matières grasses:	29 %
Acides gras saturés:	21 %
Glucides:	18 %
Sucres:	31 %
Protéines:	10 %
Sel:	12 %

**Par portion (110 G)**

	ADULTES
Énergie:	22 %
Matières grasses:	32 %
Acides gras saturés:	23 %
Glucides:	20 %
Sucres:	34 %
Protéines:	11 %
Sel:	13 %

Numéro d'article: 10236496 Mise à jour : 28.04.2025

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Seigle</b>	Non	Non	Oui
<b>Orge</b>	Non	Oui	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	Non
<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>	Oui	Oui	Oui
<b>Amande</b>	Non	Oui	Oui
<b>Noisette</b>	Oui	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	Non	Oui
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Non	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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: autres FRUITS À COQUES.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&amp;Baker par ses fournisseurs 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.

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b>	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
--------------	--	----------------	---

**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
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
<b>Moisissures:</b>	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
<b>Levures:</b>	/ g	500				
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	3 000				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Absent				AFNOR BRD 07/11-12/05 Rapid Salmonella
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article: 10236496

Mise à jour : 28.04.2025

**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: 7 Jrs  
 Température de stockage: Ambiante: 15 - 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.

**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, Ne pas recongeler un produit décongelé., Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.

**Conditions de transport**

Température de transport: < -18 °C

Numéro d'article: 10236496

Mise à jour :

28.04.2025

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**
**Unité de distribution**
**Poids net:** 3,960 kg      **Poids brut:** 4,766 kg      **Nombre de pièces:** 36 Pce

**Palette**
**Type de palette:** Palette 1200 x 800 mm en bois  
**UD par couche:** 8 Pce      **Couches:** 6 Pce      **UD par palette:** 48 Pce  
**Poids net:** 190,08 kg      **Poids brut:** 257,21 kg      **Hauteur totale de palette:** 181,20 cm

**Emballage primaire**
**Description:** Colerette      **Matière:** Papier  
**Quantité:** 36,0000 PCE  
**Poids:** 1,85 g  
**Couleur:** Blanc  
**Hauteur:** 65 mm  
**Diamètre du fond:** 50 mm

**Description:** Feuille      **Matière:** Ondulé  
**Quantité:** 3,0000 PCE  
**Poids:** 37 g  
**Couleur:** Blanc  
**Longueur:** 368 mm  
**Largeur:** 279 mm  
**Hauteur:** 32 mm

**Description:** Film      **Matière:** OPP  
**Quantité:** 0,0300 KG  
**Couleur:** Transparent  
**Largeur:** 800 mm

**Emballage secondaire**
**Description:** Plateau      **Matière:** Ondulé  
**Quantité:** 3,0000 PCE  
**Poids:** 92 g  
**Couleur:** Blanc  
**Longueur (extérieur):** 380 mm  
**Largeur (extérieur):** 287 mm  
**Hauteur (extérieur):** 88 mm

**Description:** Colle  
**Quantité:** 0,0051 KG  
**Couleur:** Blanc

**Description:** Etiquette      **Matière:** Papier  
**Quantité:** 3,0000 PCE  
**Poids:** 1,632 g  
**Couleur:** Blanc  
**Largeur:** 128 mm  
**Hauteur:** 150 mm

**Description:** Boîte      **Matière:** Ondulé  
**Quantité:** 1,0000 PCE  
**Poids:** 291 g  
**Couleur:** Blanc  
**Longueur (extérieur):** 396 mm  
**Largeur (extérieur):** 299 mm  
**Hauteur (extérieur):** 277 mm

**Description:** Etiquette      **Matière:** Papier  
**Quantité:** 2,0000 PCE  
**Poids:** 7,1 g  
**Couleur:** Blanc  
**Largeur:** 150 mm  
**Hauteur:** 300 mm

**Code**
**Date de production:** Non      **Date d'expiration:** JJMMAAAA HH MM  
**Nom:** Oui      **Fournisseur:** Oui      **Code matière:** Oui  
**EAN:** Oui

**Emballage tertiaire**
**Description:** Palette      **Matière:** Bois  
**Quantité:** 1,0000 PCE  
**Poids:** 25,000 g  
**Longueur:** 1.200 mm  
**Largeur:** 800 mm  
**Hauteur:** 150 mm

**Description:** Feuille      **Matière:** Ondulé  
**Quantité:** 2,0000 PCE  
**Poids:** 296 g  
**Surface:** 0,86 m²  
**Couleur:** Marron  
**Longueur:** 1.150 mm  
**Largeur:** 750 mm

<b>Numéro d'article:</b> 10236496		<b>Mise à jour :</b> 28.04.2025	
<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>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE		
<b>Poids:</b>	2,5 g		
<b>Couleur:</b>	Blanc		
<b>Largeur:</b>	150 mm		
<b>Hauteur:</b>	200 mm		
<b>Description:</b>	Ruban		
<b>Quantité:</b>	28,8000 KG		
<b>Longueur:</b>	900.000 mm		
<b>Largeur:</b>	130 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	
Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.		

**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.	
<b>Mise à jour :</b>	28.04.2025
<b>Changement:</b>	Déclaration des ingrédients, Peut contenir des allergènes, Information Légale