

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Ultima versione del: 02.08.2022

MILKA® MUFFIN FILLED 110g

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	10236496
Azienda	
Codice prodotto	
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
Altro	
Codice EAN	5413321293399
Codice CN (EU)	1905907000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Muffin con cioccolato, surgelato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto da forno destinato a tutti i consumatori (per le eccezioni , vedere le liste ingredienti e allergeni).

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine: Belgio

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione

Scongelamento: Tempo: 90 - 120 min Temperatura: 20 - 23 °C

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	110 g			
Altezza:	75 mm	68 - 82 mm		
Diametro:	80 mm	75 - 85 mm		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Tipico	Odore:	Tipico
Aspetto visivo:	Tipico	Colore:	Marrone
Struttura:	Tipico		
Gusto:	Cioccolato	Odore:	Cioccolato
		Colore:	Marrone dorato
Gusto:	Dolce		

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Acqua; Zucchero; Oli vegetali (Girasole, Colza (in proporzione variabile)); Cioccolato al latte(7.3%) [Zucchero; Burro di cacao; LATTE scremato in polvere; Cacao in massa; Siero di latte dolce in polvere (LATTE); Burro chiarificato (LATTE); Emulsionanti (Lecitine (SOIA), Poliricinoleato di poliglicerolo); Pasta di NOCCIOLE; Aroma; Vanillina]; Farcitura al cacao e latte(6.3%) [Zucchero; Oli vegetali (Girasole, Colza (in proporzione variabile)); LATTE scremato in polvere; Burro anidro (LATTE); Cacao in massa; Cacao magro in polvere; Emulsionanti: (Lecitine (SOIA))]; Gocce di cioccolato al latte(5.1%) [Zucchero; LATTE intero in polvere; Cacao in massa; Burro di cacao; Siero in polvere (LATTE); Emulsionanti (Lecitine (SOIA)); Vanillina]; Amido di FRUMENTO; Agenti lievitanti (Difosfati, Carbonati di sodio, Fosfati di calcio, Gluconodeltalattone); Amido modificato; Farina di riso pregelatinizzata; Concentrato di proteine di siero (LATTE); Siero di latte dolce in polvere (LATTE); UOVA in polvere; Emulsionanti (Stearoil-2-lattilato di sodio); Sale; Aroma.

VALORI NUTRIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.646 kJ	(393 kcal)
Grassi:	20,4 g	
di cui acidi grassi saturi:	4,6 g	
di cui moninsaturi:	5,7 g	
di cui poliinsaturi:	9,6 g	
Carboidrati:	46,9 g	
di cui zuccheri:	27,8 g	
Fibre:	1,1 g	
Proteine:	5,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,733 g	

Per porzione (110 G)

Energia:	1.811 kJ	(433 kcal)
Grassi:	22,4 g	
di cui acidi grassi saturi:	5,1 g	
di cui moninsaturi:	6,3 g	
di cui poliinsaturi:	10,5 g	
Carboidrati:	51,6 g	
di cui zuccheri:	30,5 g	
Fibre:	1,2 g	
Proteine:	5,6 g	
Sale (Na x 2,5):	0,806 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,3 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,2 g
Sale (NaCl):	216,5 mg
Minerali - Sodio:	293,1 mg
Acqua:	23,9 g

INFORMAZIONI CONSUMI DI RIFERIMENTO
Per 100 grammi di prodotto
ADULTI

Energia:	20 %
Grassi totali:	29 %
Acidi grassi saturi:	23 %
Carboidrati:	18 %
Zuccheri:	31 %
Proteine:	10 %
Sale:	12 %

Per porzione (110 G)
ADULTI

Energia:	22 %
Grassi totali:	32 %
Acidi grassi saturi:	25 %
Carboidrati:	20 %
Zuccheri:	34 %
Proteine:	11 %
Sale:	13 %

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	Si
Fruento	Si	Si	Si
Segale	No	No	Si
Orzo	No	No	Si
Avena	No	No	Si
Farro	No	No	Si
Fruento khorasan	No	No	Si
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si	Si
Pesce e prodotti derivati	No	No	Si
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Si	Si	Si
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	Si
Frutta a guscio e prodotti derivati	Si	Si	Si
Mandorle	No	Si	Si
Nocciola	Si	Si	Si
Noci	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	No
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	Si	Si
Senape e prodotti derivati	No	Si	Si
Sesamo e prodotti derivati	No	Si	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	No	Si
Lupino e prodotti derivati	No	No	Si
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.			
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: SESAMO, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEDANO.			

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	Valore:	Modello di tracciabilità:
No PO/PK		

INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	No	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Muffe:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Lieviti:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Assente				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numero articolo: 10236496	Ultima versione del: 02.08.2022
----------------------------------	----------------------------------------

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	450 Giorni
Temperatura di conservazione:	< -18 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorium)	
Termine Minimo di Conservazione:	7 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Imballato, Tenere l'imballaggio chiuso durante la conservazione., Conservare il prodotto nella confezione originale, Dopo lo scongelamento, non ricongelare., Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorium)	
Termine Minimo di Conservazione:	2 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Non confezionato, Dopo lo scongelamento, non ricongelare., Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo: 10236496

Ultima versione del: 02.08.2022

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	3,960 kg	Peso lordo:	4,819 kg
		Numero di pezzi:	36 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet in legno		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	6 PZ
Peso netto:	190,08 kg	Peso lordo:	257,21 kg
		Unità per pallet:	48 PZ
		Altezza totale pallet:	181,20 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Tazza	Materiale:	Carta
Quantità:	36,0000 PCE		
Peso:	1,85 g		
Colore:	Bianco		
Altezza:	65 mm		
Diametro parte inferiore:	50 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	3,0000 PCE		
Peso:	51 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza:	368 mm		
Larghezza:	279 mm		
Altezza:	32 mm		
Descrizione:	Fellicola	Materiale:	OPP
Quantità:	0,0484 KG		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	800 mm		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Vassoio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	3,0000 PCE		
Peso:	92 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza (esterna):	380 mm		
Larghezza (esterna):	287 mm		
Altezza (esterna):	88 mm		
Descrizione:	Colla	Materiale:	
Quantità:	0,0051 KG		
Colore:	Bianco		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	3,0000 PCE		
Peso:	1,632 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	128 mm		
Altezza:	150 mm		
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	291 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza (esterna):	396 mm		
Larghezza (esterna):	299 mm		
Altezza (esterna):	277 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	2,0000 PCE		
Peso:	7,1 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	150 mm		
Altezza:	300 mm		
Codifica			
Data di produzione:	No	Data di scadenza:	GGMMAAAA HH MM
Nome:	Sì	Fornitore:	Sì
EAN:	Sì	Codice materiale:	Sì
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	25.000 g		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	150 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	2,0000 PCE		
Peso:	335 g		
Colore:	Marrone		
Lunghezza:	1.150 mm		
Larghezza:	750 mm		

Numero articolo: 10236496		Ultima versione del: 02.08.2022	
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,2240 KG		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	500 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	4,0000 PCE		
Peso:	0,7 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	150 mm		
Altezza:	200 mm		
Descrizione:	Nastro		
Quantità:	28,8000 KG		
Lunghezza:	900.000 mm		
Larghezza:	130 mm		
Codifica			
Data di produzione:	Codice lotto SAP	Data di scadenza:	Si
Nome:	Si	Fornitore:	Si
EAN:	Si	Codice materiale:	Si

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia:	Note
Setacci:	Si	5 mm	
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	
Raggi X:	Si		
Metodo di rifiuto:	Getto di aria compressa in recipiente chiuso		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1905907000	
Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.		

DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.

Ultima versione del:	02.08.2022
Modifica:	Informazioni Legali