

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 26.08.2025

## Oreo® Muffin fourré

### CODE MATÉRIEL

#### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10236509**

#### Société

#### Code article

Baker & Baker BENELUX BV	29340
Baker & Baker FRANCE SARL	29340
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321293405

#### Autres

Code EAN	5413321293405
Code CN (EU)	1905907000

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

**Dénomination de la denrée alimentaire:** Muffin au cacao avec nappage (9%) et fourrage (8%) aromatisé avec la vanille et morceaux de biscuits au cacao (5%), 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

#### Instructions de préparation

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

### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	110 g	108,4 - 115 g		
<b>Hauteur:</b>	75 mm	68 - 82 mm		
<b>Largeur:</b>	80 mm	75 - 85 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>Couleur:</b>	Blanc
<b>Goût:</b>	Chocolat		

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Sucre		23
Farine de blé (Blé)		19
Eau		18
Huiles végétales		17
Colza		15
Palme		2
Tournesol		< 1
(en proportion variable)		
Morceaux de biscuits au cacao		5
Farine de blé (Blé)		
Sucre		
Huiles végétales		
Colza		
Palme		
Cacao maigre en poudre		
Sirop de glucose-fructose		
Amidon de blé (Blé)		
Poudre à Lever		
Carbonates de potassium	E 501	
Carbonates d'ammonium	E 503	
Carbonates de sodium	E 500	
Sel		
Émulsifiant		
Lécithines (Soja)	E 322	
Arôme		
Graisses végétales		4
Palme		3
Coco		< 1
(en proportion variable)		
Cacao maigre en poudre		3
Lactose (Lait)		2
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 de lait entier (Lait)		< 1
Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (Œuf)		< 1
Correcteur d'acidité		< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Émulsifiant		< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Lécithines (Soja)	E 322	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
Arôme naturel		< 1

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Sucre; Farine de blé (BLÉ); Eau; Huiles végétales (Colza, Palme, Tournesol (en proportion variable)); Morceaux de biscuits au cacao [Farine de blé (BLÉ); Sucre; Huiles végétales (Colza, Palme)]; Cacao maigre en poudre; Sirop de glucose-fructose; Amidon de blé (BLÉ); Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Sel; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme]; Graisses végétales (Palme, Coco (en proportion variable)); Cacao maigre en poudre (3,1%); Lactose (LAIT); 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 de lait entier (LAIT); Œuf entier de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille; Arôme naturel.

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

<b>Énergie:</b>	1.725 kJ	(413 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	23 g	
dont acides gras saturés:	5,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	12 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,2 g	
<b>Glucides:</b>	46 g	
dont sucres:	27 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,8 g	
<b>Protéines:</b>	4,7 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,60 g	
<b>Remarques:</b>	Le taux d'acides gras insaturés peut varier en fonction de l'huile végétale utilisée.	

**Par portion (110 G)**

<b>Énergie:</b>	1.897 kJ	(454 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	25 g	
dont acides gras saturés:	5,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,7 g	
<b>Glucides:</b>	51 g	
dont sucres:	30 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	2,0 g	
<b>Protéines:</b>	5,1 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,66 g	

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

<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,3 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>	0,3 g
<b>Sel (NaCl):</b>	159,4 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	241,30 mg
<b>Eau:</b>	21,9 g
<b>Remarques:</b>	Le taux d'acides gras insaturés peut varier en fonction de l'huile végétale utilisée.

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

	<b>ADULTES</b>
<b>Énergie:</b>	21 %
<b>Matières grasses:</b>	33 %
<b>Acides gras saturés:</b>	25 %
<b>Glucides:</b>	18 %
<b>Sucres:</b>	30 %
<b>Protéines:</b>	9 %
<b>Sel:</b>	10 %

**Par portion (110 G)**

	<b>ADULTES</b>
<b>Énergie:</b>	23 %
<b>Matières grasses:</b>	36 %
<b>Acides gras saturés:</b>	28 %
<b>Glucides:</b>	20 %
<b>Sucres:</b>	33 %
<b>Protéines:</b>	10 %
<b>Sel:</b>	11 %

Numéro d'article: 10236509 Mise à jour : 26.08.2025

**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
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	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>	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	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>	1 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: FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&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**

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:	/ 1 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 Rapid Salmonella
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article: 10236509

Mise à jour : 26.08.2025

**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: Blister, 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: 10236509

Mise à jour :

26.08.2025

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	2,640 kg	<b>Poids brut:</b>	3,297 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	24 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800 mm en bois				
<b>UD par couche:</b>	6 Pce	<b>Couches:</b>	10 Pce	<b>UD par palette:</b>	60 Pce
<b>Poids net:</b>	158,40 kg	<b>Poids brut:</b>	224,32 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	195,00 cm
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Collerette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	24,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,85 g				
<b>Couleur:</b>	Bleu				
<b>Hauteur:</b>	65 mm				
<b>Diamètre du fond:</b>	50 mm				
<b>Description:</b>	Blistre	<b>Matière:</b>	APET		
<b>Quantité:</b>	12,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	24,5 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Longueur:</b>	206,9 mm				
<b>Largeur:</b>	116,6 mm				
<b>Hauteur:</b>	86,6 mm				
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	12,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	2,60 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	177 mm				
<b>Hauteur:</b>	80 mm				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	280 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	418 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	360 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	180 mm				
<b>Description:</b>	Colle				
<b>Quantité:</b>	0,0048 KG				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	7,1 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	300 mm				
<b>Code</b>					
<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				
<b>Emballage tertiaire</b>					
<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>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	3,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	296 g				
<b>Surface:</b>	0,86 m <sup>2</sup>				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	1.150 mm				
<b>Largeur:</b>	750 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,1250 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>Numéro d'article:</b>	10236509	<b>Mise à jour :</b>	26.08.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

<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>	26.08.2025
<b>Changement:</b>	Déclaration des ingrédients