

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

02.10.2025

Oreo® Muffin fourré

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10236509

Société

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

Code article

29340
29340
5413321293405

Autres

Code EAN
Code CN (EU)

5413321293405
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
Poids	110 g	108,4 - 115 g		
Hauteur:	75 mm	68 - 82 mm		
Largeur:	80 mm	75 - 85 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Crèmeux	Odeur:	Cuit à basse température
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Brun foncé
Goût:	Sucré	Couleur:	Blanc
Goût:	Chocolat		

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 (E 501, E 503, E 500); Sel; Émulsifiant (E 322 (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 (E 450, E 341, E 575); 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 (E 500); Émulsifiant (E 481, E 322 (SOJA)); Arôme naturel de vanille; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

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

Par portion (110 G)

Énergie:	1.897 kJ	(454 kcal)
Matières grasses:	25 g	
dont acides gras saturés:	5,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	13 g	
dont acides gras poly-insaturés:	5,7 g	
Glucides:	51 g	
dont sucres:	30 g	
Fibres alimentaires:	2,0 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,66 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:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	159,4 mg
Minéraux - Sodium:	241,30 mg
Eau:	21,9 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:	21 %
Matières grasses:	33 %
Acides gras saturés:	25 %
Glucides:	18 %
Sucres:	30 %
Protéines:	9 %
Sel:	10 %

Par portion (110 G)

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

Numéro d'article: 10236509 Mise à jour : 02.10.2025

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	Non	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	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	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
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
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: 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 : 02.10.2025
-----------------------------------	---------------------------------

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 :

02.10.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,640 kg	Poids brut:	3,297 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	6 Pce	Couches:	10 Pce	UD par palette:	60 Pce
Poids net:	158,40 kg	Poids brut:	224,32 kg	Hauteur totale de palette:	195,00 cm
Emballage primaire					
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	24,0000 PCE				
Poids:	1,85 g				
Couleur:	Bleu				
Hauteur:	65 mm				
Diamètre du fond:	50 mm				
Description:	Blistre	Matière:	APET		
Quantité:	12,0000 PCE				
Poids:	24,5 g				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	206,9 mm				
Largeur:	116,6 mm				
Hauteur:	86,6 mm				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	12,0000 PCE				
Poids:	2,60 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	177 mm				
Hauteur:	80 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	418 mm				
Largeur (extérieur):	360 mm				
Hauteur (extérieur):	180 mm				
Description:	Colle				
Quantité:	0,0048 KG				
Couleur:	Blanc				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 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:	3,0000 PCE				
Poids:	296 g				
Surface:	0,86 m²				
Couleur:	Marron				
Longueur:	1.150 mm				
Largeur:	750 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,1250 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	2,5 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	150 mm				
Hauteur:	200 mm				

Numéro d'article: 10236509	Mise à jour : 02.10.2025
-----------------------------------	---------------------------------

Code					
Date de production:	Numéro de lot SAP	Date d'expiration:	Oui	Code matière:	Oui
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui		
EAN:	Oui				

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 5 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Non		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle: Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:			
Inoxidable:			
Rayons-X:	Oui		
Méthode de rejet:	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, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.		

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.

Mise à jour :	02.10.2025
Changement:	Déclaration des ingrédients