

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Ultima versione del: 12.02.2024

OREO® Muffin 80g

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	10230720
Azienda	
	Codice prodotto
Baker & Baker Global	10230720
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	12582
Baker & Baker FRANCE SARL	29513
Baker & Baker BENELUX BV	29516
Altro	
Codice EAN	8436542125826
Codice ITF 14	18436542125823
Codice CN (EU)	1905907000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Muffin al cacao farcito decorato con crema al gusto vaniglia (14%) e pezzi di biscotto cioccolato fondente, cotto e 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: Portogallo

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione			
Istruzioni per la preparazione			
Scongelamento:	Tempo:	70 min	Temperatura: 20 - 23 °C

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	80 g			
Altezza:	65 mm	55 - 75 mm		
Larghezza:	65 mm	55 - 75 mm		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto:	Cremoso, Cioccolato	Odore:	Cioccolato, Vaniglia
Aspetto visivo:	Congelato	Colore:	Marrone scuro

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Zucchero; Farina di FRUMENTO; Olio di colza; Acqua; Pezzi di biscotti al cacao(5%) [Olio di colza; Cacao magro in polvere(0,3%); Farina di FRUMENTO; Zucchero; Sciroppo di glucosio fruttosio; Amido di FRUMENTO; Agenti lievitanti (Carbonati di potassio, Carbonati d'ammonio, Carbonati di sodio); Grasso di palma; Sale; Emulsionanti: Lecitine (SOIA); Aroma]; Cacao magro in polvere(3,3%); Grassi vegetali (Palma, Cocco (in proporzione variabile)); Oli vegetali (Palma, Colza); Amido di FRUMENTO; LATTOSIO; Amido modificato; Agenti lievitanti: Difosfati, Fosfati di calcio, Gluconodeltalattone; Farina di riso pregelatinizzata; Concentrato di proteine di siero (LATTE); Siero di latte dolce in polvere (LATTE); UOVA in polvere; LATTE intero in polvere; Correttori di acidità: Carbonati di sodio; Emulsionanti: Stearoil-2-lattilato di sodio, Lecitine (SOIA); Proteine del LATTE; Sale; Aroma naturale di vaniglia; Aroma.

Numero articolo: 10230720

Ultima versione del: 12.02.2024

VALORI NUTRIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.669 kJ	(399 kcal)
Grassi:	19 g	
di cui acidi grassi saturi:	3,6 g	
di cui moninsaturi:	13 g	
di cui poliinsaturi:	5,8 g	
Carboidrati:	50 g	
di cui zuccheri:	28 g	
Fibre:	2,2 g	
Proteine:	5,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,35 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:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,3 g
Sale (NaCl):	350,0 mg
Minerali - Sodio:	137,00 mg
Acqua:	21,6 g

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
Frumento	SI	SI	SI
Segale	No	SI	SI
Orzo	No	SI	SI
Avena	No	SI	SI
Farro	No	SI	SI
Frumento khorasan	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
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	No	SI	SI
Mandorle	No	SI	SI
Nocciola	No	SI	SI
Noci	No	SI	SI
Anacardium occidentale	No	SI	SI
Noci pecan	No	SI	SI
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	SI	SI
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	SI
Sesamo e prodotti derivati	No	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	2 PPM *	No	SI
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
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: FRUTTA A GUSCIO, SESAMO.			

INFORMAZIONI OGM

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

Numero articolo: 10230720

Ultima versione del: 12.02.2024

INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	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
Conta Batterica totale:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Muffe:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Lieviti:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Assente				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Assente				PAM 16

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	450 Giorni
Temperatura di conservazione:	Congelato: < -18 °C
Consigli per la conservazione:	Una volta scongelato, non ricongelare e conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	2 Giorni
Temperatura di conservazione:	Ambiente: 15 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Ambiente, Conservazione dopo apertura
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	Ambiente: 15 - 25 °C
Consigli per la conservazione:	Ambiente, Confezione blister
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	-18 °C

Numero articolo: 10230720

Ultima versione del: 12.02.2024

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	3,680 kg	Peso lordo:	3,993 kg	Numero di pezzi:	46 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800 mm in legno				
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	10 PZ	Unità per pallet:	80 PZ
Peso netto:	294,4 kg	Peso lordo:	345 kg	Altezza totale pallet:	190,4 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	18,50 g				
Colore:	Blu				
Larghezza:	500 mm				
Altezza:	600 mm				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Folding Boxboard, BOPP		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	49,20 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	380 mm				
Larghezza:	275 mm				
Descrizione:	Tazza	Materiale:	Carta		
Quantità:	46,0000 PCE				
Peso:	1,27 g				
Colore:	Bianco				
Altezza:	58 mm				
Diametro parte superiore:	75 mm				
Diametro parte inferiore:	50 mm				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Nastro adesivo				
Quantità:	2,5761 G				
Larghezza:	48 mm				
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	278 g				
Colore:	Marrone				
Lunghezza (esterna):	398 mm				
Larghezza (esterna):	293 mm				
Altezza (esterna):	176 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	2,0000 PCE				
Peso:	1,02 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	149 mm				
Altezza:	210 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	XXXXXXXXXX
EAN:	Si	Fornitore:	Si	Codice materiale:	Si
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	PE		
Quantità:	0,6248 KG				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	500 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	3,0000 PCE				
Peso:	1,02 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	149 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Nastro	Materiale:	Cera		
Quantità:	24,3032 KG				
Peso:	715 g				
Lunghezza:	450 m				
Larghezza:	152,4 mm				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				
Descrizione:	Involucro retrattile	Materiale:	PE		
Quantità:	0,0000 PCE				

Numero articolo: 10230720		Ultima versione del: 12.02.2024	
Larghezza: 500 mm			
Codifica			
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
EAN:	Si	Fornitore:	No
Altri codici:	SSCC	Codice lotto:	XXXXXXXXXX
		Codice materiale:	Si

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,0 mm	
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	Si		
Metodo di rifiuto:	Arresto nastro e allarme udibile		

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:	12.02.2024
Modifica:	Informazioni su conservabilità e logistica - Termine Minimo di Conservazione