

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	<b>BAKER &amp; BAKER</b> dedicated to delight	Mise à jour : 05.12.2024
		<b>Milka Mini Crispies</b>

### CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10250165</b>
Société	
Baker & Baker Global	10250165
Baker & Baker BENELUX BV	29570
Baker & Baker FRANCE SARL	29570
Autres	
Code EAN	5025183079006
Code CN (EU)	18069090917210

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pétales de maïs enrobés de chocolat au lait
----------------------------------------	---------------------------------------------

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Milka Mini Crispies
---------------------

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	United Kingdom
-----------------	----------------

### CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	480 min	Température: 5 - 25 °C
Remarques:			
	Pour 1 colis		
Décongélation:	Temps:	180 min	Température: 5 - 25 °C
Remarques:	Par blister		

### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids Par portion:	11 g			
Poids total:	154 g			

### FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Chocolat au lait		65
Sucre		25
Beurre de cacao		15
Poudre de lait entier (Lait)		15
Pâte de cacao		7
Émulsifiant		< 1
	Lécithines (Soja)	E 322
		< 1
Arôme		< 1
Flocons de maïs		35
Gruau de maïs		35
Sucre		2
Extrait de malt d'orge (Orge)		< 1
Sel		< 1

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
< 1 %: < 1 %

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Chocolat au lait[63%] (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait entier (LAIT); Pâte de cacao; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme); Flocons de maïs[37%] (Gruau de maïs; Sucre; Extrait de malt d'orge (ORGE); Sel).
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.074 kJ	(495 kcal)
Matières grasses:	23 g	
dont acides gras saturés:	14 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	64 g	
dont sucres:	34 g	
Fibres alimentaires:	2,5 g	
Protéines:	7,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,44 g	
Par portion (11 G)		
Énergie:	228 kJ	(54 kcal)
Matières grasses:	2,5 g	
dont acides gras saturés:	1,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,1 g	
Glucides:	7,0 g	
dont sucres:	3,7 g	
Fibres alimentaires:	0,3 g	
Protéines:	0,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,05 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Minéraux - Sodium:	180,00 mg
Eau:	0,6 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	25 %
Matières grasses:	33 %
Acides gras saturés:	69 %
Glucides:	25 %
Sucres:	37 %
Protéines:	14 %
Sel:	0 %
Par portion (11 G)	ADULTES
Énergie:	3 %
Matières grasses:	4 %
Acides gras saturés:	8 %
Glucides:	3 %
Sucres:	4 %
Protéines:	2 %
Sel:	0 %

Numéro d'article: 10250165

Mise à jour : 05.12.2024

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Oui	Non	Non
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Oui	Non	Non
Froment khorasan	Oui	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	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 des traces de: ŒUF, FRUITS À COQUE.

**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:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
Type:	Cacao - pas Rainforest Alliance	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	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	10				UKAS Méthode accréditée
Moisissures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
Levures:	/ g	1 000				UKAS Méthode accréditée
Staphylococcus aureus:	/ g	10				UKAS Méthode accréditée
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				UKAS Méthode accréditée
:	/ g					

Numéro d'article: 10250165	Mise à jour : 05.12.2024
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	548 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	40 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Ambiante, Au frais, Conditions sèches, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	2,464 kg	Poids brut:	2,937 kg	Nombre de pièces:	224 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	9 Pce	Couches:	6 Pce	UD par palette:	54 Pce
Poids net:	133,056 kg	Poids brut:	182,41 kg	Hauteur totale de palette:	149 cm
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Blister	Matière:	RPET		
Quantité:	16,0000 PCE				
Poids:	17 g				
Couleur:	Transparent				
Longueur:	120 mm				
Largeur:	180 mm				
Hauteur:	55 mm				
<b>Code</b>					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	DDMMYY
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Non
Remarques:	10234636				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	0,7985 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	76 mm				
Hauteur:	102 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	184 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (extérieur):	373 mm				
Largeur (extérieur):	247 mm				
Hauteur (extérieur):	230 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	16,0000 PCE				
Poids:	1 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	105 mm				
Hauteur:	214 mm				
<b>Code</b>					
Date de production:	Non	Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	DDMMYY
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Non
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE		
Quantité:	0,2000 KG				
Largeur:	400 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	3,0769 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	148 mm				
Hauteur:	210 mm				

Numéro d'article: 10250165 Mise à jour : 05.12.2024

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent	Maille	Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:	Oui	Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	18069090917210	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

**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 : 05.12.2024  
Changement: Formulation, Consignes d'utilisation