

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

07.12.2022

Donut DAIM® 48 pces 24130

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10227900 |
| Société | |
| Code article | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040024138 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 24130 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 02413 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 24130 |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH | 4017040024138 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501077 |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141187 |
| Autres | |
| Code EAN | 4017040024138 |
| Code CN (EU) | 1905907000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|--|--|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Donut avec fourrage caramel (12%), un glaçage au cacao (10%) et dragées au chocolat au lait (10%), surgelé |
|--|--|

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Donut garnit avec un fourrage caramel, décoré avec un glaçage contenant du cacao et des éclats aux amandes croquantes enrobées de chocolat au lait, surgelé.

Le dessous du donut est plat.

Décoration irrégulière possible.

Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | |
|-----------------|-----------|
| Pays d'origine: | Allemagne |
|-----------------|-----------|

CONSIGNES D'UTILISATION

| Instructions de préparation | | | |
|-----------------------------|--------|--------|-------------------------|
| Décongélation: | Temps: | 90 min | Température: 20 - 22 °C |

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Numéro d'article: 10227900 | Mise à jour : 07.12.2022 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|------------------|--------------|-------------------|---------------------------------------|-----------------|
| Poids: | 68 g | 67 - 71,4 g | Moyenne de 12 pièces, Méthode interne | |
| Hauteur: | 34,5 mm | 32,2 - 36,8 mm | Moyenne de 6 pièces, Méthode interne | |
| Diamètre: | 540 mm | 520 - 560 mm | 6 pièces, Méthode interne | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|------------------------------|--|-----------------|---|
| Pâtisserie, décongelé | | | |
| Goût: | Légèrement sucré, Note vanillée | Odeur: | Note vanillée, Odeur typique de friture |
| Aspect visuel: | Forme ronde un peu inégale | Couleur: | Brun-doré avec de légères nuances |
| Mie, décongelé | | | |
| Structure: | Mou, Spongieux, Court | | |
| Fourrage, décongelé | | | |
| Goût: | Fort, Caramel | Odeur: | Comme, Caramel |
| | | Couleur: | Caramel |
| Glaçage, décongelé | | | |
| Goût: | Typique de cacao, Sucré | Odeur: | Typique de cacao |
| | | Couleur: | Brun moyen |
| Décoration | | | |
| Goût: | Comme chocolat de lait, Comme, Caramel, Amande | Couleur: | Comme chocolat de lait |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Matières grasses végétales: Palme, Coco; Dragées au chocolat au lait avec amandes caramélisées (Sucre; Palme; Beurre de cacao; Pâte de cacao; AMANDES; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Poudre de LAIT écrémé; Matière grasse LAITIÈRE anhydre; Perméat de LACTOSÉRUM; Agent d'enrobage: Gomme d'acacia, Maltodextrine; LAIT écrémé; Sel; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme); Sucre; Eau; Sirop de glucose; Sirop de sucre partiellement inverti; Colza; BEURRE; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); LAIT condensé sucré (LAIT; Sucre; LACTOSE); Farine de SEIGLE; Dextrose; Poudre de LAIT écrémé; Poudre de LAIT entier; Cacao maigre en poudre; Sel; Amidon Modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Gélifiant: Pectines; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Correcteur d'acidité: Carbonates de potassium; Arôme naturel (contient du LAIT); Arôme; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit | |
|------------------------------------|---------------------|
| Énergie: | 1.682 kJ (402 kcal) |
| Matières grasses: | 21,5 g |
| dont acides gras saturés: | 11,3 g |
| Glucides: | 46,9 g |
| dont sucres: | 22,1 g |
| Protéines: | 4,5 g |
| Sel (Na x 2,5): | 0,6863 g |

Numéro d'article: 10227900

Mise à jour : 07.12.2022

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 | Oui | Oui | Oui |
| Orge | Non | Oui | Oui |
| Avoine | Non | Non | Oui |
| Épeautre | Non | Non | Non |
| Froment khorasan | Non | Non | Non |
| Crustacés et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Oeufs et produits dérivés | Non | Oui | 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 | Oui | Oui | Oui |
| Amande | Oui | 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 | Non |
| Moutarde et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Sésame et produits dérivés | Non | Non | Oui |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l | 3 PPM * | Non | Non |
| 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, AUTRES FRUITS À COQUES.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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 #: O-22-24620 | | | | | |
| Type: | Palmiste | 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 #: O-22-24620 | | | | | |

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Non
Convient au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10227900

Mise à jour : 07.12.2022

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|----------------------------|--------|----------------|---|---|--------|---|
| Quantité totale de germes: | / g | 10 000 | | | | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07 |
| Enterobacteriaceae: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06 |
| E. coli: | / 1 g | 10 | | | | ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8 |
| Moisissures: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Levures: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12 |
| Salmonella: | / 25 g | Non détectable | | | | DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05 |
| Listeria monocytogenes: | / 1 g | Non détectable | | | | DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01 |

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

| | |
|---|---|
| Conditions de stockage | |
| Date de durabilité minimale: | 448 Jrs |
| Température de stockage: | -18 °C |
| Conseil de stockage: | Ne pas recongeler un produit décongelé. |
| Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.) | |
| Durée de conservation: | 3 Jrs |
| Température de stockage: | < 25 °C |
| Conseil de stockage: | Dans les conditions de stockage à l'air libre, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur. |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | < -18 °C |

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| | | | |
|------------------------------|---------------|-------------------|----------|
| Unité de distribution | | | |
| Poids net: | 3,264 kg | Poids brut: | 3,822 kg |
| | | Nombre de pièces: | 48 Pce |
| Emballage primaire | | | |
| Description: | Plateau | Matière: | Ondulé |
| Description: | Flexible film | Matière: | OPP |
| Description: | Collerette | Matière: | Papier |
| Emballage secondaire | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé |
| Description: | Étiquette | Matière: | Papier |
| Description: | Étiquette | Matière: | Papier |
| Description: | Étiquette | Matière: | Papier |

INFORMATION LÉGALE

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.