

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 19.06.2024

B&B Donut fourré vanille décoré 89087

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10094751**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040890870
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1519
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040890870
Baker & Baker Global	10094751
Baker & Baker FRANCE SARL	89087
Baker & Baker BENELUX BV	89087
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501031

Autres

Code EAN 4017040890870
Code CN (EU) 1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Donut avec fourrage aromatisé à la vanille (25%), glaçage (10%) et copeaux de chocolat au lait (4%), surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à base de levure en forme d'anneau dont la surface est lisse et légèrement arrondie, fourré d'une crème à la vanille, n appé d'un glaçage blanc à base de matières grasses et décoré de flocons au chocolat au lait.
Le dessous du donut est plat.
Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Application

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 90 min Température: 20 °C

Numéro d'article: 10094751 Mise à jour : 19.06.2024

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	75 g	73,9 - 78 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	35 mm	33 - 37 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	557,5 mm	535 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement vanillé	Odeur:	Légèrement vanillé
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale, Petit collier	Couleur:	Brun-doré avec de légères nuances, Avec col de lumière
Fourrage, décongelé			
Goût:	Vanilline	Odeur:	Fort, Vanille
		Couleur:	Jaune foncé
Glaçage, décongelé			
Goût:	Sucré, Vanillique	Odeur:	Légèrement vanillé
		Couleur:	Clair, Mat, Couvrant
Décoration			
Goût:	Légèrement sucré, Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat
		Couleur:	Marron

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Graisses végétales: Palme, Coco; Sucre; Huiles végétales: Tournesol, Colza, Palme; Crème (LAIT); Poudre de lait écrémé (LAIT); Amidon modifié; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Poudre de lait entier (LAIT); Dextrose; Farine de seigle (SEIGLE); Levure; Beurre de cacao; Pâte de cacao; Sel; Sirop de glucose; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Arôme (contient du LAIT); Jaune d'ŒUF en poudre (ŒUF); Épaississant: Gomme Xanthane, Alginate de sodium, Carraghénanes; Stabilisant: Diphosphates, Sulfate de calcium; Blanc d'œuf de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Concentré de carotte; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Maltodextrine; Extrait de vanille; Arôme naturel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.736 kJ	(416 kcal)
Matières grasses:	25 g	
dont acides gras saturés:	13 g	
Glucides:	42 g	
dont sucres:	18 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	4,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,559 g	

Numéro d'article: 10094751 Mise à jour : 19.06.2024

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	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	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	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 *	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: SOJA, FRUITS À COQUE.

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:	Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620					
Type:	Palmiste	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620					

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10094751

Mise à jour :

19.06.2024

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:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,600 kg	Poids brut:	4,344 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Emballage primaire			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

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.