

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: 27.05.2024  
Mise à jour : 03.01.2025

### B&B Fourré Cacao Donut 683

#### CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10170251</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040006837
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	683
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141016
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040006837
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501045
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1570
Baker & Baker FRANCE SARL	683
Baker & Baker Global	10170251
Baker & Baker BENELUX BV	00683
Autres	
Code EAN	4017040006837
Code CN (EU)	19059070007011

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut avec fourrage au cacao (27%), glaçage au cacao (9,3%) et glaçage blanc (4%), surgelé
----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâtisserie frit, Surgelé

Donut au fourrage cacao , décoré avec un léger glaçage au cacao et un motif strié de glaçage blanc , surgelé  
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			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 min	Température: 20 - 22 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10170251	<b>Mise à jour :</b> 03.01.2025
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	<b>Cible</b>	<b>Intervalle</b>	<b>Méthode</b>	<b>Remarque</b>
<b>Poids:</b>	75 g	74 - 78 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	35 mm	33 - 37 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
<b>Diamètre:</b>	557,5 mm	535 - 580 mm	Méthode interne, 6 pièces	

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Légèrement sucré	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de friture
<b>Aspect visuel:</b>	Forme ronde un peu inégale	<b>Couleur:</b>	Brun-doré avec de légères nuances
<b>Mie, décongelé</b>			
<b>Structure:</b>	Mou, Spongieux, Court		
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Typique de cacao	<b>Odeur:</b>	Typique de cacao
<b>Structure:</b>	Crèmeux	<b>Couleur:</b>	Brun foncé
<b>Glaçage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Typique de cacao	<b>Couleur:</b>	Brun foncé, Couvrant, Mat
<b>Décoration</b>			
		<b>Couleur:</b>	Blanc

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Sucre; Huiles végétales: Colza, Palme; Cacao maigre en poudre; Eau; Pâte de cacao; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Polyricinoléate de polyglycérol; Farine de seigle (SEIGLE); Poudre de lait écrémé (LAIT); Levure; Dextrose; Sel; Sirop de glucose; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT).

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	2.154 kJ	(517 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	34 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	18 g	
<b>Glucides:</b>	47 g	
<b>dont sucres:</b>	23 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	3,2 g	
<b>Protéines:</b>	5,1 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,5076 g	

Numéro d'article: 10170251

Mise à jour : 03.01.2025

**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	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	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	1 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, 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**

<b>Type:</b>	Huile de palme	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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					
<b>Type:</b>	Palmiste	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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: 10170251

Mise à jour : 03.01.2025

**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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	448 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Emballé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

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