

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

11.12.2025

### GF158 Beignet Sucré et Fourré 10186109

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

**10186109**

##### Société

##### Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040013422

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

1342

CN

S12000025

RU

01342K

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501044

##### Autres

Code EAN

4017040013422

Code CN (EU)

1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée  
alimentaire:

Beignet fourré à la confiture extra de framboise et de groseille (20%) avec décor en sucre (4,7%), surgelé

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie fritt, Surgelé  
Beignet fourré à la confiture extra de framboise et de groseille avec décor en sucre.

#### 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 - 22 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10186109	<b>Mise à jour :</b> 11.12.2025
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	76 g	74,9 - 79 g	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	52,5 mm	49 - 56 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	55,5 mm	530 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Aromatique, Déguster la friture typique	<b>Odeur:</b>	Aromatique, Odeur typique de friture
<b>Aspect visuel:</b>	Forme égale et ronde, Tête stable	<b>Couleur:</b>	Brun moyen, Avec col légèrement jaunâtre
<b>Mie, décongelé</b>			
<b>Structure:</b>	Pores fins, Motif régulier, Mou		
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Goût typique de fruit		
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré	<b>Couleur:</b>	Blanc

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de blé (BLÉ); Confiture de framboise et groseille extra (Fruits: Framboise, Groseille; Sucre; Sirop de glucose; Gélifiant: Pectines; Acideifiant: Acide citrique); Eau; Graisse de palme; Sucre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Huiles végétales: Colza, Palme; Lactose (LAIT); Levure; Poudre d'œuf entier (ŒUF); Blanc d'œuf en poudre (ŒUF); Sel; Amidon de blé (BLÉ); Protéine de lait (LAIT); Sirop de glucose; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Stabilisant: Sulfate de calcium; Arôme; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel de vanille.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	1.430 kJ	(341 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	13 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	6,3 g	
<b>Glucides:</b>	48 g	
<b>dont sucres:</b>	19 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,8 g	
<b>Protéines:</b>	6,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,7541 g	

Numéro d'article: 10186109

Mise à jour : 11.12.2025

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

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

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&amp;Baker par ses fournisseurs 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

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Oui
<b>Convient au régime vegan:</b>	Non

Numéro d'article: 10186109 Mise à jour : 11.12.2025

**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:	546 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:	2 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 transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	5,470 kg	Poids brut:	6,612 kg
		Nombre de pièces:	72 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Description:	Séparateur de cellule	Matière:	Carton pour boîtes pliantes
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Étiquette	Matière:	Papier

**INFORMATION LÉGALE**

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

**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.