

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: 07.04.2027
Mise à jour : 22.09.2025

Boule de Berlin, fourrée 1378

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10186957**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040013781
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1378
Baker & Baker FRANCE SARL	1378
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141126
Baker & Baker Global	10186957

Autres

Code EAN	4017040013781
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâtisserie frite à pâte levée, fourrée avec de la confiture de groseilles-ramboises (26%), surgelée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé
Boule de Berlin avec une pâte souple à base de levure, fourrée de confiture de framboises et groseilles.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Congelé
Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.
Ou réchauffer (2 minutes max.) à 200 °C avec un peu de vapeur. Décorer librement.

Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	90 min	Température:	20 - 22 °C
----------------	--------	--------	--------------	------------

Numéro d'article: 10186957	Mise à jour : 22.09.2025
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	77 g	75,9 - 80 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	52,5 mm	49 - 56 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	557,5 mm	530 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

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

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.405 kJ	(335 kcal)
Matières grasses:	13 g	
dont acides gras saturés:	6,0 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	18 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	6,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,7571 g	

Numéro d'article: 10186957

Mise à jour : 22.09.2025

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	Non	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	Oui
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: SOJA, FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&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

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

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10186957 Mise à jour : 22.09.2025

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	546 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, 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:	5,540 kg	Poids brut:	6,507 kg
		Nombre de pièces:	72 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Emballage secondaire			
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.