

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

07.11.2025

GF133 Berliner ohne Füllung 29416**CODE MATÉRIEL****Numéro d'article**

Baker & Baker numéro d'article

10149925**Société****Code article**

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040000798

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040000798

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

79

Baker & Baker BENELUX BV

29416

Autres

Code EAN

4017040000798

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**Dénomination de la denrée alimentaire:**

Beignet, pâtisserie à base de pâte levée, surgelé

DESCRIPTION DU PRODUITProduits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé
Beignet (Berliner), à base de pâte levée, surgelé**INFORMATIONS GÉNÉRALES****Condition physique:**

Pièces

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION**Conseil général****Application**

Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.

Ou réchauffez (maximum 2 minutes) à 200 °C avec un peu de vapeur. Décorez à souhait.

Le temps et les informations de température sont indicatifs et dépendent des conditions d'utilisation.

Instructions de préparation**Décongélation:****Temps:**

60 min

Température:

20 - 22 °C

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Numéro d'article: 10149925 | Mise à jour : 07.11.2025 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|------------------|----------|---------------|--|----------|
| Poids | 57 g | 56,2 - 59,3 g | Moyenne de 12 pièces, Méthode interne | |
| Hauteur: | 52,2 mm | 49 - 56 mm | Moyenne de 6 pièces, Méthode interne | |
| Diamètre: | 555,5 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 egale et ronde, Tête stable | Couleur: | Brun moyen, Avec col légèrement jaunâtre |
| Mie, décongelé | | | |
| Structure: | Pores fins, Motif régulier, Mou | | |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

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

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit | | |
|------------------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.480 kJ | (354 kcal) |
| Matières grasses: | 17 g | |
| dont acides gras saturés: | 7,9 g | |
| Glucides: | 41 g | |
| dont sucres: | 4,9 g | |
| Fibres alimentaires: | 1,9 g | |
| Protéines: | 7,9 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,9740 g | |

Numéro d'article: 10149925

Mise à jour : 07.11.2025

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 | 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: 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: 10149925

Mise à jour : 07.11.2025

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 | 100 | | | | 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: | 4,100 kg | Poids brut: | 5,015 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.