

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 17.03.2026

### B&B BL Donut Raspberry Cheesecake 02353

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10231334**

##### Société

##### Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023537
Baker & Baker Global	10231334
Baker & Baker FRANCE SARL	2353
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23537
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023537
Baker & Baker BENELUX BV	02353
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501082
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141194
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2353

##### Autres

Code EAN	4017040023537
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

**Dénomination de la denrée alimentaire:** Donut avec 9,7% fourrage framboise aromatisé, 7,7% fromage blanc, glaçage au 10% yaourt et 3,6% à la framboise, surgelé

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à pâte levée en anneau à la surface légèrement bombée ; avec fourrage à la framboise; fourrage au quark / fromage blanc et décoré d'un glaçage au lait, d'un glaçage aromatisé à la framboise et de granulés de sucre aromatisés.

Probable répartition irrégulière du décor.

Légère empreinte de grille possiblement visible sur le glaçage.

Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat.

Il est possible d'observer de la condensation durant la décongélation.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Pays d'origine:** Allemagne

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Conseil général

##### Application

Décongeler et servir

##### Instructions de préparation

<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b> 90 min	<b>Température:</b> 20 - 22 °C
-----------------------	----------------------	--------------------------------

Numéro d'article: 10231334 Mise à jour : 17.03.2026

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	69 g	68 - 72 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, Méthode interne	

**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>Structure:</b>	Mou		
<b>Mie, décongelé</b>			
<b>Structure:</b>	Mou, Spongieux, Court		
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Framboise, Légèrement aigre	<b>Couleur:</b>	Rouge, Blanc
<b>Glaçage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Comme, Yoghourt	<b>Couleur:</b>	Blanchâtre, Légèrement mat
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré, Framboise	<b>Odeur:</b>	Framboise
		<b>Couleur:</b>	Rouge foncé, Rouge clair

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de blé (BLÉ); Sucre; Graisses végétales: Palme, Coco; Quark écrémé (LAIT) (7,4%); Eau; Sirop de glucose-fructose; Purée de framboise (2,2%); Huiles végétales: Colza, Tournesol; Poudre de yaourt au lait écrémé (LAIT) (1,3%); Levure; Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Dextrose; Purée de framboises, concentrées (0,7%); Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Pectines, Gomme Xanthane; Concentré de betterave; Arômes naturels; Concentré de baie de sureau; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Agent d'enrobage: Cire d'abeille blanche et jaune; Colorant: Charbon végétal, Anthocyanes.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit	
<b>Énergie:</b>	1.711 kJ (409 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	21 g
dont acides gras saturés:	12 g
<b>Glucides:</b>	49 g
dont sucres:	24 g
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,6 g
<b>Protéines:</b>	5,2 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,5400 g

Numéro d'article: 10231334

Mise à jour :

17.03.2026

**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
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
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	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
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	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	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>	1,4 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: ŒUF, FRUITS À COQUE, SOJA.

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					
<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: 10231334 Mise à jour : 17.03.2026

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
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:	/ 25 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:	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.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	4 Jrs
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	3,312 kg	Poids brut:	3,790 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	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.