

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: 31.03.2027  
Mise à jour : 27.01.2026

### Oreo® Donut SP 2176

## CODE MATÉRIEL

### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10221044**

| Société                        | Code article  |
|--------------------------------|---------------|
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040021762 |
| Baker & Baker FRANCE SARL      | 2176          |
| Baker & Baker BENELUX BV       | 02176         |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH     | 4017040021762 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 2176          |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501098        |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141175       |
| Baker & Baker Global           | 10221044      |

### Autres

Code EAN 4017040021762  
Code CN (EU) 1905907000

## DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

**Dénomination de la denrée alimentaire:** Donut au cacao avec fourrage goût vanille (16%), décoré d'un glaçage blanc (9,6%) et de biscuits Oreo® au cacao, surgelé

## DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé  
Donut avec une surface lisse et légèrement arrondie ; garni d'un fourrage goût vanille, décoré d'un glaçage blanc et de morce aux de biscuits Oreo® au cacao.  
Légère empreinte de grille possible sur le glaçage à base de matières grasses.  
Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat.  
Condensation possible à la surface pendant la décongélation.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Pays d'origine:** Allemagne

## CONSIGNES D'UTILISATION

### Conseil général

Durée de conservation 3 jours à 25 °C maximum dans un emballage fermé.  
La date limite de consommation une fois « décongelé » doit également figurer sur l'emballage en aluminium.  
La date limite de consommation figure sur la notice d'emballage de l'unité de vente.

### Application

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

### Instructions de préparation

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

Numéro d'article: 10221044

Mise à jour :

27.01.2026

## DIMENSIONS DU PRODUIT

|           | Cible  | Intervalle   | Méthode                                  | Remarque |
|-----------|--------|--------------|------------------------------------------|----------|
| Poids     | 73 g   | 71,9 - 77 g  | Moyenne de 12 pièces,<br>Méthode interne |          |
| Hauteur:  | 34 mm  | 32 - 36 mm   | Moyenne de 6 pièces,<br>Méthode interne  |          |
| Diamètre: | 540 mm | 520 - 560 mm | 6 pièces, Méthode interne                |          |

## INFORMATION SENSORIELLE

|                              |                                                                 |          |                                        |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------|
| <b>Pâtisserie, décongelé</b> |                                                                 |          |                                        |
| Goût:                        | Déguster la friture typique, Typique de cacao, Légèrement sucré | Odeur:   | Odeur typique de friture, Cacao légère |
| Aspect visuel:               | Forme ronde un peu inégale                                      | Couleur: | Brun foncé                             |
| <b>Mie, décongelé</b>        |                                                                 |          |                                        |
| Structure:                   | Court, Lâche, Mou                                               |          |                                        |
| <b>Fourrage, décongelé</b>   |                                                                 |          |                                        |
| Goût:                        | Sucré, Fort, Vanille                                            | Odeur:   | Légèrement vanillé                     |
| Structure:                   | Crémeux                                                         | Couleur: | Blanc                                  |
| <b>Glaçage, décongelé</b>    |                                                                 |          |                                        |
| Goût:                        | Sucré, Légèrement vanillé                                       | Odeur:   | Légèrement vanillé                     |
| Aspect visuel:               | Impression grille visible                                       | Couleur: | Blanc                                  |
| <b>Décoration</b>            |                                                                 |          |                                        |
| Goût:                        | Sucré, Typique de cacao                                         | Odeur:   | Légèrement vanillé                     |
|                              |                                                                 | Couleur: | Brun foncé                             |

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco (en proportion variable); Sucre; Morceaux de biscuits au cacao (Farine de blé (BLÉ); Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre; Sirop de glucose-fructose; Amidon de blé (BLÉ); Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Huile de palme; Sel; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme); Eau; Huiles végétales: Palme, Colza; Lacto se (LAIT); Levure; Cacao maigre en poudre (1,4 %); Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines (SOJA), Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Poudre de lait entier (LAIT); Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

|                                    |          |            |
|------------------------------------|----------|------------|
| <b>Pour 100 grammes de produit</b> |          |            |
| Énergie:                           | 1.892 kJ | (453 kcal) |
| Matières grasses:                  | 27 g     |            |
| dont acides gras saturés:          | 14 g     |            |
| Glucides:                          | 45 g     |            |
| dont sucres:                       | 24 g     |            |
| Fibres alimentaires:               | 2,3 g    |            |
| Protéines:                         | 5,1 g    |            |
| Sel (Na x 2,5):                    | 0,594 g  |            |

|                   |          |               |            |
|-------------------|----------|---------------|------------|
| Numéro d'article: | 10221044 | Mise à jour : | 27.01.2026 |
|-------------------|----------|---------------|------------|

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

| Allergène                                                                                 | Présent |                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|-------|
|                                                                                           | produit | ligne de production | usine |
| <b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>                |         |                     |       |
| <b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>                                   | Oui     | Oui                 | Oui   |
| <b>Blé</b>                                                                                | Oui     | Oui                 | Oui   |
| <b>Seigle</b>                                                                             | Oui     | 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>                                                          | 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>                                                           | Oui     | 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     | Oui                 | Non   |
| <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                 | Oui   |
| <b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b> | 1 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° 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.

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**

|                                                                                                                                                                                                |                |                |         |                                           |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|---------|-------------------------------------------|--------------|
| <b>Type:</b>                                                                                                                                                                                   | Huile de palme | <b>Valeur:</b> | 98,79 % | <b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b> | Mass balance |
| Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> .<br>RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620 |                |                |         |                                           |              |
| <b>Type:</b>                                                                                                                                                                                   | Palmiste       | <b>Valeur:</b> | 98,79 % | <b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b> | Mass balance |
| Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> .<br>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: 10221044

Mise à jour :

27.01.2026

## 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:                                                      | Emballé, 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:                   | 3,504 kg      | Poids brut:       | 3,977 kg                    |
|                              |               | Nombre de pièces: | 48 Pce                      |
| <b>Emballage primaire</b>    |               |                   |                             |
| Description:                 | Flexible film | Matière:          | OPP                         |
| <b>Emballage secondaire</b>  |               |                   |                             |
| Description:                 | Couvercle     | Matière:          | Ondulé                      |
| Description:                 | Plateau       | Matière:          | Ondulé                      |
| Description:                 | Etiquette     | Matière:          | Papier                      |
| Description:                 | Boîte         | Matière:          | Carton pour boîtes pliantes |

## 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.