FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 08.08.2025

GF319 Choco Berliner Fourré Vanille 36 1292

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10184102**

Société	**Code article**
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012821
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1282
Baker & Baker FRANCE SARL	1292
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141124
Baker & Baker Global	10184102
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012821
Baker & Baker BENELUX BV	29469
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501043
Autres	
Code EAN	4017040012821
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Beignet avec fourrage vanille (17%) et chocolat au lait (13%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé
Boule de Berlin à base de pâte feuilletée à la levure, fourrée d'une crème à la vanille, nappée d'un glaçage au chocolat au lait entier et saupoudré de morceaux de chocolat au lait. Le dessous est plat.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Congelé
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général				
Application				
Décongeler pendant au moins 120 min., en fonction de la température de la pièce.				
Instructions de préparation				
Décongélation:	**Temps:**	120 min	**Température:**	20 °C

GF319 Choco Berliner Fourré Vanille 36 1292

Numéro d'article:	10184102	Mise à jour :	08.08.2025

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	82 g	80,8 - 85 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:	Déguster la friture typique	**Odeur:**	Aromatique, Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Typique, Avec col de lumière	**Couleur:**	Brun moyen, Avec col légèrement jaunâtre

Mie, décongelé

Structure:	Pores fins, Motif régulier, Mou

Fourrage, décongelé

Goût:	Comme, Vanille, Légèrement sucré	**Odeur:**	Comme, Vanille
Structure:	Crémeux	**Couleur:**	Jaune

Glaçage, décongelé

Goût:	Comme chocolat de lait	**Odeur:**	Chocolaté
		Couleur:	Brun clair

Décoration

Goût:	Comme chocolat de lait	**Odeur:**	Chocolaté
		Couleur:	Brun clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Sucre; Palme; Huiles végétales: Colza, Tournesol, Palme; Poudre de lait entier (LAIT); Beurre de cacao; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); Lactose (LAIT); Pâte de cacao; Crème (LAIT); Levure; Poudre de lait écrémé (LAIT); Poudre d'œuf entier (ŒUF); Blanc d'œuf en poudre (ŒUF); Amidon modifié; Sel; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Amidon de blé (BLÉ); Protéine de lait (LAIT); Amidon modifié; Dextrose; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Arôme naturel de vanille; Jaune d'ŒUF en poudre (ŒUF); Épaississant: Gomme Xanthane, Alginate de sodium, Carraghénanes; Stabilisant: Sulfate de calcium, Diphosphates; Antiagglomérant: Carbonate de calcium, Dioxyde de silicium; Blanc d'œuf de poules élevées en plein air en poudre (ŒUF); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Concentré de carotte; Maltodextrine; Extrait de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.536 kJ	(367 kcal)
Matières grasses:	19 g	
dont acides gras saturés:	8,9 g	
Glucides:	41 g	
dont sucres:	15 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,7445 g	

GF319 Choco Berliner Fourré Vanille 36 1292

Numéro d'article:	10184102	Mise à jour :	08.08.2025

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	Oui	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	0,4 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: 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

GF319 Choco Berliner Fourré Vanille 36 1292

Numéro d'article:	10184102	Mise à jour :	08.08.2025

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:	**/ 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

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
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,950 kg	**Poids brut:**	3,370 kg	**Nombre de pièces:**	36 Pce
Emballage primaire					
Description:	Sac		**Matière:**	HDPE	
Description:	Feuille		**Matière:**	Ondulé	
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette		**Matière:**	Papier	
Description:	Boîte		**Matière:**	Ondulé	

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.