

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

14.05.2021

### GF133 Berliner ohne Füllung

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10149925</b>
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 PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Beignet (Berliner), à base de pâte levée, surgelé

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Pièces		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### 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:	55,5 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		

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		50
Eau		20
Graisse de palme		10
Émulsifiant		3
	Mono- et diglycérides d'acides gras	2
	Lécithine	< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	< 1
Huiles végétales		3
	Colza	3
	Palme	< 1
Lactose		3
Levure		2
Sucre		2
Poudre d'oeuf entier		1
Blanc d'oeuf en poudre		1
Sel		< 1
Amidon de blé		< 1
Protéine de lait		< 1
Poudre à Lever		< 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Carbonates de sodium	E 500 < 1
Stabilisant		< 1
	Sulfate de calcium	E 516 < 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique	E 300 < 1
Arôme		< 1
	contient du lait	

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
< 1 %: < 1 %

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Huiles végétales: Colza, Palme; LACTOSE; Levure; Sucre; POUDRE D'OEUF ENTIER; BLANC D'OEUF EN POUDRE; Sel; AMIDON DE BLÉ; PROTÉINE DE LAIT; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Stabilisant: Sulfate de calcium; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme (CONTIENT DU LAIT).

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	1.486 kJ	(355 kcal)
Matières grasses:	17,4 g	
dont acides gras saturés:	8,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,6 g	
Glucides:	40,9 g	
dont sucres:	4,8 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9740 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	859,2 mg
Minéraux - Sodium:	389,6 mg
Eau:	31,3 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Non
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	Oui
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 des traces de: SOJA, FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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 #: CU-RSPO SCC-831156

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

Numéro d'article: 10149925	Mise à jour : 14.05.2021
----------------------------	--------------------------

**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:	/ 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:	/ 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:	546 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, 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:	< 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 transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10149925

Mise à jour : 14.05.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	4,10 kg	<b>Poids brut:</b>	5,064 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	72 Pce
<b>Palette</b>					
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800				
<b>UD par couche:</b>	4 Pce	<b>Couches:</b>	9 Pce	<b>UD par palette:</b>	36 Pce
<b>Poids net:</b>	148 kg	<b>Poids brut:</b>	207 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	193,2 cm
<b>Emballage primaire</b>					
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	36,63 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	580 mm				
<b>Hauteur:</b>	900 mm				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	95 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur:</b>	580 mm				
<b>Largeur:</b>	380 mm				
<b>Code</b>					
<b>Date de production:</b>	Temps de production	<b>Date d'expiration:</b>	DD/MM/YY	<b>Code du lot:</b>	Indice de fraîcheur
<b>Emballage secondaire</b>					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	737 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	599 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	395 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	198 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette				
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur:</b>	32 mm				
<b>Largeur:</b>	19 mm				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	3,7389 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	165 mm				
<b>Hauteur:</b>	220 mm				
<b>Code</b>					
<b>Autres codes:</b>	Indice de fraîcheur, Temps de production, Numéro de carte		<b>Date d'expiration:</b>	DD/MM/YY	
<b>Emballage tertiaire</b>					
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Carton		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	280 g				
<b>Couleur:</b>	Gris				
<b>Longueur:</b>	1,000 mm				
<b>Largeur:</b>	700 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE		
<b>Quantité:</b>	0,1170 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	2,6 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	210 mm				
<b>Hauteur:</b>	148,5 mm				

Numéro d'article: 10149925	Mise à jour : 14.05.2021
----------------------------	--------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Rayons-X:	Non		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

**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.

Mise à jour :	14.05.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients