

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

14.10.2021

### B&B Donut Fourré Fraise

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10193534</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040016195
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1619
Baker & Baker FRANCE SARL	16190
Baker & Baker BENELUX BV	16190
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141127
Baker & Baker Global	10193534
Autres	
Code EAN	4017040016195
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut avec préparation à base de fraises (21%), aromatisé, glaçage rose (10%) et perles de sucre rouge (4,3%), surgelé.
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâtisserie frit, Surgelé

Donut à base de levure en forme d'anneau dont la surface est lisse et légèrement arrondie ; fourré d'une préparation à base de fraises, nappé d'un glaçage rose à base de matières grasses et saupoudré de perles de sucre rouge.

Empreinte légère de la grille sur le glaçage à base de matières grasses.

Le dessous est légèrement plat.

Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
-----------------	-----------	----------------------	-------------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	> 90 min	Température: 25 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10193534	<b>Mise à jour :</b> 14.10.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	<b>Cible</b>	<b>Intervalle</b>	<b>Méthode</b>	<b>Remarque</b>
<b>Poids:</b>	70 g	69 - 72,8 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	35 mm	33 - 37 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	557,5 mm	535 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Légèrement vanillé, Déguster la friture typique	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de friture
<b>Aspect visuel:</b>	Forme ronde un peu inégale, Petit collier	<b>Couleur:</b>	Brun-doré avec de légères nuances, Avec col de lumière
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Fruité, Comme les fraises, Légèrement acide	<b>Odeur:</b>	Fruité, Comme les fraises
		<b>Couleur:</b>	Rouge
<b>Glaçage, décongelé</b>			
<b>Aspect visuel:</b>	Impression grille visible	<b>Couleur:</b>	Rose foncé, Mat, Pâtisserie recouverte de glaçage brillant
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré	<b>Couleur:</b>	Rouge
<b>Structure:</b>	Croquant		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Sucre; Matières grasses végétales: Palme, Huile de coco; Eau; Fruits (5,1%): Fraise, Jus de fraise concentré; Sirop de glucose-fructose; Huile de colza; Levure; AMIDON DE BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; FARINE DE SEIGLE; Dextrose; Amidon modifié; Sirop de glucose; Sel; Concentré de fruits et légumes: Betterave, Carotte noire, Carthame, Radis, Citron, Cassis; Épaississant: Pectines, Gomme Xanthane, Carraghénanes; Poudre à Lever: Diphosphates; Carbonates de sodium, Correcteur d'acidité: Acide citrique; Arôme; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Agent d'enrobage: Cire d'abeille blanche et jaune; Arôme naturel de vanille.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	1.607 kJ	(384 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	17,5 g	
dont acides gras saturés:	9,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,2 g	
<b>Glucides:</b>	51,7 g	
dont sucres:	24,8 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,7 g	
<b>Protéines:</b>	3,9 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,5091 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,2 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b>	0,2 g
<b>Sel (NaCl):</b>	370,6 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	203,6 mg
<b>Eau:</b>	25,0 g

Numéro d'article: 10193534

Mise à jour : 14.10.2021

**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	Oui	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	Non	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)	Non	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	1 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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, 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**

<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 #: CU-RSPO SCC-831156					
<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 #: CU-RSPO SCC-831156					

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

Numéro d'article: 10193534

Mise à jour : 14.10.2021

**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:	/ 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:	< -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:	2 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: 10193534 Mise à jour : 14.10.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	3,360 kg	Poids brut:	3,846 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	242 kg	Poids brut:	302 kg	Hauteur totale de palette:	183,3 cm
Emballage primaire					
Description:	Flexible film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0333 KG				
Poids:	9,7 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	730 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,000 PCE				
Poids:	51 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	382 mm				
Largeur (extérieur):	286 mm				
Hauteur (extérieur):	41 mm				
Code					
		Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
				Code matière:	Oui
Autres codes:	Temps de production				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	243 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur):	297 mm				
Hauteur (extérieur):	187 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	3,27 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1,94 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	120 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,38 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	160 mm				
Code					
		Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
				Code matière:	Oui
Autres codes:	Temps de production				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	3,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1,000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,1878 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

<b>Numéro d'article:</b> 10193534	<b>Mise à jour :</b> 14.10.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**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 :	14.10.2021
Changement:	Information sur l'emballage - Palettisation