

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

30.09.2021

**Oreo® Donut SP 48p****CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker &amp; Baker numéro d'article

**10221044****Société****Code article**

Baker &amp; Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040021762

Baker &amp; Baker FRANCE SARL

2176

Baker &amp; Baker BENELUX BV

02176

Baker &amp; Baker AUSTRIA GMBH

4017040021762

MARGO - B&amp;B SCHWEIZ AG

2176

Baker &amp; Baker POLSKA SP Z O.O.

501098

Baker &amp; Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141175

**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 morceaux 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

**Continent d'origine:**

Europe (UE)

**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:**

&gt; 90 min

<b>Numéro d'article:</b> 10221044	<b>Mise à jour :</b> 30.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	<b>Cible</b>	<b>Intervalle</b>	<b>Méthode</b>	<b>Remarque</b>
<b>Poids:</b>	73 g	71,9 - 77 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	34 mm	32 - 36 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>	Déguster la friture typique, Typique de cacao, Légèrement sucré	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de friture, Cacao légère
<b>Aspect visuel:</b>	Forme ronde un peu inégale	<b>Couleur:</b>	Brun foncé
<b>Mie, décongelé</b>			
<b>Structure:</b>	Court, Lâche, Mou		
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré, Fort, Vanille	<b>Odeur:</b>	Légèrement vanillé
<b>Structure:</b>	Crémeux	<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Glaçage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré, Légèrement vanillé	<b>Odeur:</b>	Légèrement vanillé
<b>Aspect visuel:</b>	Impression grille visible	<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré, Typique de cacao	<b>Odeur:</b>	Légèrement vanillé
		<b>Couleur:</b>	Brun foncé

**FORMULATION**

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé			35	
Matières grasses végétales			20	
	Palme			20
	Coco			2
	(en proportion variable)			
Sucre			20	
Morceaux de biscuit cacao foncé			9	
	Farine de blé			
	Sucre			
	Huile de colza			
	Cacao maigre en poudre			
	Sirop de glucose-fructose			
	Amidon de blé			
	Poudre à Lever			
		Carbonates de potassium	E 501	
		Carbonates d'ammonium	E 503	
		Carbonates de sodium	E 500	
	Huile de palme			
	Sel			
	Émulsifiant			
		Lécithine de soja	E 322	
	Arôme			
Eau			6	
Huiles végétales			3	
	Palme			2
	Colza			1
Lactose			2	
Levure			2	
Cacao maigre en poudre			1	
Farine de seigle			1	
Émulsifiant			< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471		< 1
	Lécithine	E 322		< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481		< 1
Poudre de lait entier			< 1	
Dextrose			< 1	
Sirop de glucose			< 1	
Sel			< 1	
Poudre à Lever			< 1	
	Diphosphates	E 450		< 1
	Carbonates de sodium	E 500		< 1
Épaississant			< 1	
	Gomme Xanthane	E 415		< 1
Arôme			< 1	
	contient du lait			
Agent de Traitement de la Farine			< 1	
	Acide ascorbique	E 300		< 1

\* 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; Matières grasses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Sucre; Morceaux de biscuit cacao foncé (FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre; Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Huile de palme; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Eau; Huiles végétales: Palme, Colza; LACTOSE; Levure; Cacao maigre en poudre(1,4%); FARINE DE SEIGLE; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; POUDRE DE LAIT ENTIER; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.999 kJ	(479 kcal)
Matières grasses:	27,5 g	
dont acides gras saturés:	14,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g	
Glucides:	51,6 g	
dont sucres:	23,6 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6014 g	
Par portion (73 G)		
Énergie:	1.459 kJ	(349 kcal)
Matières grasses:	20,1 g	
dont acides gras saturés:	10,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,0 g	
Glucides:	37,7 g	
dont sucres:	17,3 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	3,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4390 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	452,6 mg
Minéraux - Sodium:	240,6 mg
Eau:	12,5 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	24 %
Matières grasses:	39 %
Acides gras saturés:	71 %
Glucides:	20 %
Sucres:	26 %
Protéines:	10 %
Sel:	10 %
Par portion (73 G)	ADULTES
Énergie:	17 %
Matières grasses:	29 %
Acides gras saturés:	52 %
Glucides:	14 %
Sucres:	19 %
Protéines:	7 %
Sel:	7 %

Numéro d'article: 10221044 Mise à jour : 30.09.2021

**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	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	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, 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>	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. 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>	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. 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):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

Numéro d'article: 10221044	Mise à jour : 30.09.2021
----------------------------	--------------------------

**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:	3 Jrs
Température de stockage:	< 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:	4 °C
Conseil de stockage:	Emballé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10221044

Mise à jour : 30.09.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution				
<b>Poids net:</b>	3,504 kg	<b>Poids brut:</b>	3,965 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 48 Pce
<b>Palette</b>				
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>UD par palette:</b> 56 Pce
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Poids brut:</b>	247 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b> 194,9 cm
<b>Poids net:</b>	196 kg			
Emballage primaire				
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	OPP	
<b>Quantité:</b>	0,6144 KG			
<b>Poids:</b>	1,46 g			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	290 mm			
<b>Code</b>				
<b>Autres codes:</b>	Temps de production, Indice de fraîcheur			
Emballage secondaire				
<b>Description:</b>	Couvercle	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	74,43 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Longueur (extérieur):</b>	395 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	300 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	41 mm			
<b>Description:</b>	Plateau	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	250,22 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Longueur (extérieur):</b>	395 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	295 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	254 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	2,48 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	165 mm			
<b>Hauteur:</b>	160 mm			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Carton pour boîtes pliantes	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	66 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Longueur (extérieur):</b>	205,5 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	150,5 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	101 mm			
<b>Code</b>				
		<b>Date d'expiration:</b>	DD/MM/YY	
<b>Autres codes:</b>	Temps de production, Indice de fraîcheur, Numéro d'article			
Emballage tertiaire				
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Carton	
<b>Quantité:</b>	3,0000 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>	0,1876 KG			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	0,87 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	210 mm			
<b>Hauteur:</b>	148 mm			

<b>Numéro d'article:</b> 10221044	<b>Mise à jour :</b> 30.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**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: 4,0 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 4,0 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 :	30.09.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients