

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

05.02.2021

Donut Milka Fourré SP 48p

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10225318
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040022929
Baker & Baker FRANCE SARL	2292
Baker & Baker BENELUX BV	02292
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040022929
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501075
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141181
Autres	
Code EAN	4017040022929
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Donut au fourrage lait-cacao (12%) et chocolat au lait du pays alpin - Milka® (18%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Au fourrage lait-cacao et décoré avec du chocolat au lait du pays alpin - Milka® et des pépites de chocolat Milka® - Chocolat au lait des Alpes.

Le dessous du donut est 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

Conseil général

Une fois décongelé, à conserver à 25° C max., emballage fermé et à consommer sous 3 jours. Pour le marquage de la date de péremption, consulter la notice qui se trouve dans le carton.

Application

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: > 90 min

Numéro d'article: 10225318	Mise à jour : 05.02.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	65 g	61 - 69 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	Méthode interne, 6 pièces	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré, Note vanillée	Odeur:	Note vanillée, Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun-doré avec de légères nuances
Mie, décongelé			
Structure:	Mou, Spongieux, Court		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Comme, Lait, Typique de cacao, Légèrement sucré	Odeur:	Comme, Lait, Typique de cacao
		Couleur:	Brun moyen
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
		Couleur:	Brun moyen, Comme chocolat de lait
Décoration			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
Aspect visuel:	Gouttes	Couleur:	Brun moyen, Comme chocolat de lait

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Chocolat Milka® au lait du pays alpin (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Pâte de cacao; POUDRE DE LACTOSÉRUM; BEURRE CLARIFIÉ; PÂTE DE NOISETTE; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA, Polyricinoléate de polyglycérol; Arôme; Cacao: 30% minimum); Graisse de palme; Sucre; Eau; Huiles végétales: Colza, Tournesol, (en proportion variable); POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, LÉCITHINE DE SOJA; FARINE DE SEIGLE; Dextrose; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Pâte de cacao; Sirop de glucose; Sel; Cacao maigre en poudre; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.919 kJ	(459 kcal)
Matières grasses:	25,4 g	
dont acides gras saturés:	11,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,4 g	
Glucides:	50,1 g	
dont sucres:	23,8 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6845 g	
Par portion (65 G)		
Énergie:	1.247 kJ	(299 kcal)
Matières grasses:	16,5 g	
dont acides gras saturés:	7,5 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,9 g	
Glucides:	32,6 g	
dont sucres:	15,5 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	4,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4449 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Sel (NaCl):	516,6 mg
Minéraux - Sodium:	273,8 mg
Eau:	14,8 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	23 %
Matières grasses:	36 %
Acides gras saturés:	57 %
Glucides:	19 %
Sucres:	26 %
Protéines:	13 %
Sel:	11 %
Par portion (65 G)	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	24 %
Acides gras saturés:	37 %
Glucides:	13 %
Sucres:	17 %
Protéines:	8 %
Sel:	7 %

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	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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	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: ŒUF, AUTRES FRUITS À COQUES.

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.

Numéro d'article: 10225318	Mise à jour : 05.02.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DURABILITÉ

Type: Huile de palme	Valeur: 98,6 %	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		
Type: Palmiste	Valeur: 0 %	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): 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	

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	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:	/ 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:	448 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 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.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10225318

Mise à jour : 05.02.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,590 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	255 kg	Hauteur totale de palette:	180 cm
Poids net:	200 kg				
Emballage primaire					
Description:	Film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,6144 KG				
Poids:	1,46 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	290 mm				
Code					
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production				
Emballage secondaire					
Description:	Couvercle	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	67 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	400 mm				
Largeur (extérieur):	300 mm				
Hauteur (extérieur):	41 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Carton pour boîtes pliantes		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	66 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	205,5 mm				
Largeur (extérieur):	150,5 mm				
Hauteur (extérieur):	101 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	266 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	395 mm				
Largeur (extérieur):	295 mm				
Hauteur (extérieur):	222 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,48 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	160 mm				
Code					
		Date d'expiration:	DD/MM/YY		
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur, Numéro d'article				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,1877 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	0,87 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148 mm				

Numéro d'article: 10225318	Mise à jour : 05.02.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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 :	05.02.2021
Changement:	Information Microbiologique