

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 02.03.2021

MINI OREO® DONUT 6 PCK BEL

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10244768
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	29415
Autres	
Code EAN	5413321294150
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mini donut au cacao avec fourrage goût vanille (16,7%), glaçage blanc (12,5%) et morceaux de biscuits au cacao (8,3%), surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie
Surgelé

Mini donut à base de pâte levée à la surface légèrement bombée;
Fourrage goût vanille, décoré avec un glaçage blanc et des morceaux de biscuits au cacao.
Le dessous du donut est légèrement plat.
Il est possible d'observer de la condensation à la surface du donut lors de la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	Température: 20 - 25 °C
Décongélation:	Temps:	120 min	Température: 0 - 4 °C

Numéro d'article: 10244768	Mise à jour : 02.03.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	24 g	21 - 29 g		Net weight CSU: 144 g Interval: 137,52 - 158 g, method: "e" metrologie: TU1-TU2
Hauteur:	33 mm	31 - 35 mm		
Diamètre:	58 mm	55 - 60 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Déguster la friture typique, Typique de cacao, Légèrement sucré	Odeur:	Odeur typique de friture, Cacao légère
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun foncé
Mie, décongelé			
Structure:	Court, Lâche, Mou		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Sucré, Fort, Vanille	Odeur:	Légèrement vanillé
Structure:	Crèmeux	Couleur:	Blanc
Glaçage, décongelé			
Goût:	Sucré, Légèrement vanillé	Odeur:	Légèrement vanillé
Aspect visuel:	Impression grille visible	Couleur:	Blanc
Décoration			
Goût:	Sucré, Typique de cacao	Odeur:	Légèrement vanillé
		Couleur:	Brun foncé

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Fourrage à la crème (16,7%) (Sucre; Matières grasses végétales: Palme, Noix de coco; (en proportion variable); Huiles végétales: Palme, Colza; LACTOSE; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: Lécithine; Arôme); Huile de palme; Glaçage gras blanc (12,5%) (Sucre; Matières grasses végétales: Palme, Noix de coco; Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras; Colorant: Dioxyde de titane; Arôme); Eau; Morceaux de biscuit cacao foncé (8,3%) (FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre (6,5%); 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); Grasse de cuisson au cacao (Graisse de palme; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Huile de colza); Sucre; Levure; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; GLUTEN DE BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Dextrose; Stabilisant: Gomme de guar; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; LACTOSE; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Energie:	2,063 kJ (495 kcal)
Matières grasses:	31,4 g
dont acides gras saturés:	16,8 g
Glucides:	47,8 g
dont sucres:	22,9 g
Protéines:	4,9 g
Sel (Na x 2,5):	0,8000 g

Numéro d'article: 10244768

Mise à jour : 02.03.2021

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	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Non	Non
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	Oui	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 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: FRUITS À COQUE.

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:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0164-11-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-818961					
Type:	Palmiste	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0164-11-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-818961					

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10244768

Mise à jour : 02.03.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Moisissures:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Levures:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	547 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:	Ambiante, Emballé, Conserver dans l'emballage fermé et sec., Entreposer le produit dans son emballage d'origine, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur., Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	< 7 °C
Conseil de stockage:	Au réfrigérateur, Emballé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Entreposer le produit dans son emballage d'origine, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur., Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,456 kg	Poids brut:	3,932 kg	Nombre de pièces:	144 Pce
Remarques:	24 blisters x 6 donuts = 144 donuts par boîte				
Emballage primaire					
Description:	U-card	Matière:	Carton		
Description:	Film	Matière:	OPP		
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		

INFORMATION LÉGALE

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.