

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

05.03.2021

B&B Filly Fruits Rouge Donut SG**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10083670
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040899767
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89976
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141020
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501035
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040899767
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1575
Baker & Baker Global	10083670
Baker & Baker FRANCE SARL	1575
Baker & Baker BENELUX BV	89976
Autres	
Code EAN	4017040899767
Code CN (EU)	19059070007011

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Donut avec fourrage aux fruits des bois (26%), aromatisé, glaçage blanc (9,9%) et paillettes roses (4,6%), surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé

Donut fourré aux fruits des bois, décoré avec du glaçage blanc et de paillettes rose, congelé.
Le produit est de forme ronde avec une surface arrondie sur le dessus, légèrement plat en dessous avec la marque de l'injection du fourrage.
Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION**Application**

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: > 90 min

Numéro d'article: 10083670	Mise à jour : 05.03.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	76 g	73 - 79 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Méthode interne	
Diamètre:	90 mm	84,6 - 95,4 mm	Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré	Odeur:	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:	Fruité, Comme, Baie	Odeur:	Fruité, Légèrement acide, Comme, Baies
		Couleur:	Rouge foncé
Glaçage, décongelé			
Goût:	Sucré	Odeur:	Légèrement vanillé
		Couleur:	Blanc, Mat, Pâtisserie recouverte de glaçage brillant
Décoration			
Goût:	Sucré	Odeur:	Neutre
		Couleur:	Rose pâle

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Sucre; Matières grasses végétales: Palme, Huile de coco; Eau; Sirop de glucose; Fruits: Pulpe de mûre, Purée de groseille, Jus de fraise concentré, Concentré de jus de framboise; Huile de colza; Levure; Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; FARINE DE SEIGLE; Dextrose; LACTOSE; Sel; Épaississant: Pectines, Gomme Xanthane; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; Arômes naturels; Concentré de carotte; Extrait d'hibiscus; Arôme naturel de vanille (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1,624 kJ (388 kcal)
Matières grasses:	18,4 g
dont acides gras saturés:	10,4 g
Glucides:	50,9 g
dont sucres:	25,0 g
Protéines:	3,6 g
Sel (Na x 2,5):	0,4808 g

Numéro d'article: 10083670

Mise à jour : 05.03.2021

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	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)	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, SOJA.

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					
Type:	Palmiste	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 au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10083670

Mise à jour : 05.03.2021

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	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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,648 kg	Poids brut:	4,134 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Emballage primaire			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

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.