

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

13.06.2024

Côte d'Or Donut 29505

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10248282 |
| Société | Code article |
| Baker & Baker Global | 10248282 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 29505 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 29505 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4065698002015 |
| Autres | |
| Code EAN | 4065698002015 |
| Code CN (EU) | 1905907000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|--|--|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Donut au cacao, avec 17% de fourrage au cacao, 14% de chocolat au lait, 3,7% de chocolat noir, surgelé |
|--|--|

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé



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: | 20 - 22 °C |

Numéro d'article: 10248282

Mise à jour :

13.06.2024

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|------------------|---------|----------------|--|----------|
| Poids | 72 g | 70,9 - 73 g | Moyenne de 12 pièces, Méthode interne | |
| 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: | 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 |
| Fourrage, décongelé | | | |
| Goût: | Sucré | Odeur: | Cacao, Légèrement sucré |
| Structure: | Crémeux | Couleur: | Brun foncé |
| Glaçage, décongelé | | | |
| Goût: | Chocolat noir | Odeur: | Chocolaté |
| Aspect visuel: | Débris | Couleur: | Brun foncé |
| Décoration | | | |
| Goût: | Chocolat noir | Odeur: | Chocolaté |
| Aspect visuel: | Débris | Couleur: | Brun foncé |

FORMULATION

| Ingrediént | | Numéro E | %* |
|--|-------------------------------------|----------|-----|
| Farine de blé (Blé) | | 35 | |
| Sucre | | 20 | |
| Graisses végétales | | 15 | |
| | Palme | | 15 |
| | Palmiste | | 1 |
| Eau | | 7 | |
| Pâte de cacao | | 5 | |
| Huile végétale | | 5 | |
| | Huile de colza | | 5 |
| Cacao maigre en poudre | | 5 | |
| Poudre de lait écrémé (Lait) | | 2 | |
| Beurre de cacao | | 2 | |
| Levure | | 2 | |
| Farine de seigle (Seigle) | | 1 | |
| Émulsifiant | | < 1 | |
| | Mono- et diglycérides d'acides gras | E 471 | < 1 |
| | Lécithines | E 322 | < 1 |
| | Stéaroyl-2-lactylate de sodium | E 481 | < 1 |
| | Lécithines (Soja) | E 322 | < 1 |
| Dextrose | | < 1 | |
| Lactosérum en poudre (Lait) | | < 1 | |
| Matière grasse laitière anhydre (Lait) | | < 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 |
| Arômes naturels | | < 1 | |
| 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 (BLÉ); Sucre; Graisses végétales: Palme, Palmiste; Eau; Pâte de cacao (5,3%); Huile végétale: Huile de colza; Cacao maigre en poudre (4,6%); Poudre de lait écrémé (LAIT); Beurre de cacao (2,2%); Levure; Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); Dextrose; Lactosérum en poudre (LAIT); Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arômes naturels; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10248282

Mise à jour :

13.06.2024

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Énergie: | 1.969 kJ (472 kcal) |
| Matières grasses: | 28 g |
| dont acides gras saturés: | 13 g |
| dont acides gras mono-insaturés: | 11 g |
| dont acides gras poly-insaturés: | 3,4 g |
| Glucides: | 47 g |
| dont sucres: | 22 g |
| Fibres alimentaires: | 3,8 g |
| Protéines: | 6,4 g |
| Sel (Na x 2,5): | 0,54 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 |
| Minéraux - Sodium: | 215,40 mg |
| Eau: | 13,1 g |

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

| Allergène | Présent | | |
|--|---------|---------------------|-------|
| | produit | ligne de production | usine |
| Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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 | 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 | 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° 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.

Numéro d'article: 10248282

Mise à jour :

13.06.2024

DURABILITÉ

| | | | | | |
|---|----------------|---------|-------|------------------------------------|-------------|
| 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 #: O-22-24620 | | | | | |
| 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 #: O-22-24620 | | | | | |

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 | 1 000 | | | | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07 |
| Enterobacteriaceae: | / g | 10 | | | | DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06 |
| Moisissures: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Levures: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 10 | | | | DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12 |
| Salmonella: | / 250 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: | / 125 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: | Congelé: < -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: | Ambiante: 15 - 25 °C |
| Conseil de stockage: | Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur., Emballé |
| Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.) | |
| Durée de conservation: | 3 Jrs |
| Température de stockage: | Ambiante: 15 - 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: | 10248282 | Mise à jour : | 13.06.2024 |
|-------------------|----------|---------------|------------|

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|--------------------|------------|----------------------------|
| Poids net: | 3,456 kg | Poids brut: | 4,015 kg | Nombre de pièces: |
| Palette | | | | |
| Type de palette: | Palette 1200 x 800 mm en bois | Couches: | 8 Pce | UD par palette: |
| UD par couche: | 8 Pce | Poids brut: | 282,000 kg | Hauteur totale de palette: |
| Poids net: | 221,000 kg | | | 177,4 cm |
| Emballage primaire | | | | |
| Description: | Flexible film | Matière: | OPP | |
| Quantité: | 0,0332 KG | | | |
| Poids: | 8,3 g | | | |
| Couleur: | Transparent | | | |
| Largeur: | 730 mm | | | |
| Description: | Collerette | Matière: | Papier | |
| Quantité: | 48,0000 PCE | | | |
| Poids: | 0,94 g | | | |
| Hauteur: | 20 mm | | | |
| Diamètre du fond: | 90 mm | | | |
| Description: | Plateau | Matière: | Ondulé | |
| Quantité: | 4,0000 PCE | | | |
| Poids: | 53 g | | | |
| Couleur: | Blanc | | | |
| Longueur (extérieur): | 382 mm | | | |
| Largeur (extérieur): | 286 mm | | | |
| Hauteur (extérieur): | 45 mm | | | |
| Code | | | | |
| Autres codes: | Temps de production | Date d'expiration: | Oui | Code du lot: |
| Emballage secondaire | | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier | Indice de fraîcheur |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | |
| Poids: | 2,38 g | | | |
| Couleur: | Blanc | | | |
| Largeur: | 165 mm | | | |
| Hauteur: | 160 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: | Boîte | Matière: | Ondulé | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | |
| Poids: | 269 g | | | |
| Couleur: | Blanc | | | |
| Longueur (extérieur): | 399 mm | | | |
| Largeur (extérieur): | 297 mm | | | |
| Hauteur (extérieur): | 203 mm | | | |
| Code | | | | |
| Nom: | Oui | Date d'expiration: | Oui | Code du lot: |
| EAN: | Oui | | | Indice de fraîcheur |
| Autres codes: | Temps de production | | | |
| Emballage tertiaire | | | | |
| Description: | Feuille | Matière: | Carton | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | |
| Poids: | 280 g | | | |
| Couleur: | Gris | | | |
| Longueur: | 1.000 mm | | | |
| Largeur: | 700 mm | | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LDPE | |
| Quantité: | 0,1901 KG | | | |
| Couleur: | Transparent | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier | |
| Quantité: | 2,0000 PCE | | | |
| Poids: | 2,6 g | | | |
| Couleur: | Blanc | | | |

| | | | |
|-------------------|----------|---------------|------------|
| Numéro d'article: | 10248282 | Mise à jour : | 13.06.2024 |
|-------------------|----------|---------------|------------|

| | |
|----------|----------|
| Largeur: | 210 mm |
| Hauteur: | 148,5 mm |

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

| Risques physiques - système de contrôle spécifique | | | |
|--|---------|---------------------------------|-----------|
| | Présent | | Remarques |
| Tamis: | Oui | Maille | |
| Filtres: | Non | | |
| Détecteur de métal: | Oui | | |
| Ferreux: | | Ø appareil de contrôle: <= 4 mm | |
| Non ferreux: | | Ø appareil de contrôle: <= 4 mm | |
| Inoxydable: | | Ø appareil de contrôle: <= 4 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 : | 13.06.2024 |
| Changement: | |