

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	<b>BAKER&amp;BAKER</b> 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	<b>10248282</b>
Société	
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

Ingrédient	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: <table> <tr> <td>&gt; 10 %:</td><td>Arrondi à 5 %</td><td>(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)</td></tr> <tr> <td>&gt; 1 % - &lt; 10 %:</td><td>Arrondi à 1 %</td><td>(2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)</td></tr> <tr> <td>&lt; 1 %:</td><td>&lt; 1 %</td><td></td></tr> </table>			> 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 %	
> 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 étiquetée.

### 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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	448 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -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:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur., Emballé
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
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.
<b>Conditions de transport</b>	
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:		48 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm en bois			
UD par couche:		8 Pce	Couches:		8 Pce
Poids net:		221,000 kg	Poids brut:		282,000 kg
			UD par palette:		64 Pce
			Hauteur totale de palette:		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					
		Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes:		Temps de production			
Emballage secondaire					
Description:		Etiquette	Matière:		Papier
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					
		Date d'expiration:	Oui	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Nom:		Oui			
EAN:		Oui			
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			
Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: <= 4 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: <= 4 mm	
Inoxidable:		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: