

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

08.11.2024

B&B BL Donut façon Crème Brûlée 2352/02352

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10231328
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023520
Baker & Baker BENELUX BV	02352
Baker & Baker Global	10231328
Baker & Baker FRANCE SARL	2352
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23520
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023520
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501083
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141188
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2352
Autres	
Code EAN	4017040023520
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut, fourrages au caramel 8,6% et goût vanille 8,6%, sphères de caramel 3,6%, glaçage au cacao 3,6%, glaçage jaune 10%, surgelé
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à pâte levée en anneau à la surface légèrement bombée, avec fourrage aromatisé à la vanille et au toffee. Décoré d'un glaçage jaune, de sphères de caramel et de glaçage contenant du cacao.
Légère empreinte de grille potentiellement visible sur le glaçage.
Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat.
De la condensation peut être observée à la surface durant la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Pièces
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 min	Température: 20 - 22 °C

Numéro d'article: 10231328	Mise à jour : 08.11.2024
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	69 g		Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, 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:	Vanille, Caramel	Odeur:	Vanille, Caramel
		Couleur:	Jaune, Caramel
Glaçage, décongelé			
Goût:	Légèrement vanillé, Sucré	Odeur:	Légèrement vanillé, Sucré
		Couleur:	Jaunâtre
Décoration			
Goût:	Caramel, Sucré	Couleur:	Brun clair, Marron

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco, Karité, (en proportion variable); Sucre; Eau; Huiles végétales: Colza, Palme; Sirop de glucose; Sirop de sucre partiellement inverti; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA), Polyricinoléate de polyglycérol; Beurre salé (LAIT) (Beurre (LAIT)); Sel; Lactose (LAIT); Farine de seigle (SEIGLE); Lait condensé sucré (LAIT) (LAIT); Sucre; Lactose (LAIT); Dextrose; Cassonade (Sucre; Mélasse de canne); Sel; Poudre de lait écrémé (LAIT); Amidon de maïs modifié; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Poudre de lait entier (LAIT); Cacao maigre en poudre; Beurre (LAIT); Lait concentré sucré écrémé (LAIT) (Lait écrémé (LAIT)); Sucre; Lactose (LAIT); Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Gélifiant: Pectines; Arômes naturels (contient du LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.789 kJ (428 kcal)
Matières grasses:	24 g
dont acides gras saturés:	13 g
Glucides:	48 g
dont sucres:	23 g
Fibres alimentaires:	1,4 g
Protéines:	3,9 g
Sel (Na x 2,5):	0,5731 g

Numéro d'article: 10231328

Mise à jour : 08.11.2024

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	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	2 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.

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 #: O-22-24620					
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					

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10231328

Mise à jour : 08.11.2024

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:	/ 1 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:	/ 1 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:	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:	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:	3,312 kg	Poids brut:	3,798 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Emballage primaire			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
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.