

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 04.10.2021

### B&B Filly Vanilli Donut non décoré

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10094780</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892874
Baker & Baker BENELUX BV	89287
<b>Autres</b>	
Code EAN	4017040892874
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Donut sans décoration, fourré avec une préparation à la vanille (30%), surgelé.
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à base de levure, en forme d'anneau, et à la surface légèrement arrondie, fourré avec une préparation à la vanille. Le dessous est légèrement plat.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne	<b>Continent d'origine:</b>	Europe (UE)
------------------------	-----------	-----------------------------	-------------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>			
Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.			
<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	> 90 min	<b>Température:</b> 20 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	65 g	64,1 - 68 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	35 mm	33 - 37 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	557,5 mm	535 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Légèrement vanillé	<b>Odeur:</b>	Légèrement vanillé
<b>Aspect visuel:</b>	Forme ronde un peu inégale	<b>Couleur:</b>	Brun-doré avec de légères nuances, Avec col de lumière
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Comme, Vanille	<b>Odeur:</b>	Comme, Vanille
		<b>Couleur:</b>	Jaune foncé

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		35
Eau		25
Graisse de palme		15
Sucre		8
Huiles végétales		5
	Tournesol	3
	Colza	1
	Palme	< 1
Crème		3
Poudre de lait écrémé		2
Amidon Modifié		2
Émulsifiant		1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471 < 1
	Lécithine	E 322 < 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481 < 1
Dextrose		1
Farine de seigle		< 1
Levure		< 1
Sel		< 1
Poudre de lait entier		< 1
Poudre de lactosérum doux		< 1
Sirop de glucose		< 1
Poudre à Lever		< 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Carbonates de sodium	E 500 < 1
Stabilisant		< 1
	Gomme Xanthane	E 415 < 1
	Carraghénanes	E 407 < 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Sulfate de calcium	E 516 < 1
Jaune d'oeuf en poudre		< 1
Arôme		< 1
Épaississant		< 1
	Alginate de sodium	E 401 < 1
Blanc d'œuf de poules élevées en plein air en poudre		< 1
Concentré de carotte		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique	E 300 < 1
Extrait de vanille		< 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; Eau; Graisse de palme; Sucre; Huiles végétales: Tournesol, Colza, Palme; CRÈME; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Amidon Modifié; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Dextrose; FARINE DE SEIGLE; Levure; Sel; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Sirop de glucose; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Stabilisant: Gomme Xanthane, Carraghénanes, Diphosphates, Sulfate de calcium; JAUNE D'ŒUF EN POUDRE; Arôme; Épaississant: Alginate de sodium; BLANC D'ŒUF DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Concentré de carotte; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Extrait de vanille.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.599 kJ	(383 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	22,9 g	
dont acides gras saturés:	9,9 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,2 g	
<b>Glucides:</b>	38,5 g	
dont sucres:	10,8 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,5 g	
<b>Protéines:</b>	5,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,6249 g	

Numéro d'article: 10094780

Mise à jour : 04.10.2021

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Glucides dont fructose:	0,0 g
Sel (NaCl):	512,3 mg
Minéraux - Sodium:	249,9 mg
Eau:	31,7 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Oui	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	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: SOJA, 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: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. 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 pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	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		

Numéro d'article: 10094780 Mise à jour : 04.10.2021

**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:	/ 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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	364 Jrs
Température de stockage:	< -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:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article:	10094780	Mise à jour :	04.10.2021
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	3,10 kg	Poids brut:	3,844 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	223 kg	Poids brut:	302 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	186,9 cm
Emballage primaire			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	51 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	386 mm		
Largeur (extérieur):	288 mm		
Hauteur (extérieur):	41 mm		
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Quantité:	0,0392 KG		
Poids:	9,7 g		
Couleur:	Transparent		
Code			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
		Code du lot:	Indice de fraîcheur
		Code matière:	Oui
Autres codes:	Temps de production		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	501 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	401 mm		
Largeur (extérieur):	302 mm		
Hauteur (extérieur):	191 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	1,94 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	165 mm		
Hauteur:	120 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	3,27 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	165 mm		
Hauteur:	220 mm		
Code			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
		Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes:	Temps de production, Numéro de carte		
Emballage tertiaire			
Description:	Feuille	Matière:	Carton
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	280 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	1.000 mm		
Largeur:	700 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,1165 KG		
Couleur:	Transparent		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	2,6 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	210 mm		
Hauteur:	148,5 mm		

<b>Numéro d'article:</b> 10094780	<b>Mise à jour :</b> 04.10.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**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: 3,0 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,0 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 :	04.10.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients, Information sur l'emballage - Palettisation