

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

11.08.2021

Milka® Donut 8 BLISTERS DE 4 PIECES

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10191080
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321290114
Baker & Baker BENELUX BV	29011
Baker & Baker FRANCE SARL	29011
Autres	
Code EAN	5413321290114
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut au chocolat Milka®, chocolat au lait du pays alpin (20 %), surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut sous forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi, recouvert de chocolat Milka® - Chocolat au lait des Alpes et décoré de pépites de chocolat Milka® - Chocolat au lait des Alpes.

Le dessous du donut est plat.

Traces éventuelles d'eau de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

Le produit est livré congelé au client puis est décongelé avant mise en rayon pour le consommateur final.

Carton contient:

8 x Art. 5413321001055 CBS Milka Donut Clamshell

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: > 60 min

Numéro d'article: 10191080	Mise à jour : 11.08.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	56 g	55,2 - 58 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
Hauteur:	35 mm	33 - 37 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	557,5 mm	535 - 580 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	

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		
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
		Couleur:	Brun moyen, Comme chocolat de lait
Décoration			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
Aspect visuel:	Gouttes	Couleur:	Brun moyen, Comme chocolat de lait

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*	
Farine de blé		40	
Chocolat au lait		25	
Sucre			
Beurre de cacao			
Poudre de lait écrémé			
Pâte de cacao			
Poudre de lactosérum doux			
Beurre clarifié			
Émulsifiant			
	Polycéroléate de polyglycérol	E 476	
	Lécithine de soja	E 322	
	Pâte de noisette		
	Arôme		
	Cacao: 30% minimum		
Graisse de palme		20	
Eau		9	
Sucre		4	
Levure		2	
Émulsifiant		1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
	Lécithine	E 322	< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Huile de colza		2	
Farine de seigle		1	
Dextrose		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
Agent de Traitement de la Farine		< 1	
	Acide ascorbique	E 300	< 1
Arôme		< 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; Chocolat au lait (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Pâte de cacao; POUDRE DE LACTOSÉRUM; BEURRE CLARIFIÉ; Émulsifiant: Polycéroléate de polyglycérol, LÉCITHINE DE SOJA; PÂTE DE NOISETTE; Arôme; Cacao: 30% minimum); Graisse de palme; Eau; Sucre; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Huile de colza; FARINE DE SEIGLE; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme.

Numéro d'article: 10191080

Mise à jour : 11.08.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.946 kJ	(466 kcal)
Matières grasses:	27,4 g	
dont acides gras saturés:	13,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	47,9 g	
dont sucres:	18,7 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	6,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6569 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Sel (NaCl):	490,4 mg
Minéraux - Sodium:	262,8 mg
Eau:	15,9 g

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	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Oui
Noix pécan	Non	Non	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Oui
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, AUTRES FRUITS À COQUES.

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: 10191080	Mise à jour : 11.08.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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		

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	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:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	6 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10191080	Mise à jour : 11.08.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	1,792 kg	Poids brut:	2,268 kg
		Nombre de pièces:	32 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	6 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	96,768 kg	Poids brut:	147,472 kg
		UD par palette:	54 Pce
		Hauteur totale de palette:	175,2 cm
Emballage primaire			
Description:	Blister	Matière:	PET
Nombre de pièces:	8 Pce		
Dimensions:	200 x 142 x 80 mm		
Poids:	26,5 g		
Couleur:	Transparent		
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Nombre de pièces:	8 Pce		
Couleur:	Multicolore		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Nombre de pièces:	1 Pce		
Dimensions:	406 x 306 x 178 mm		
Poids:	334 g		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 150 mm		
Poids:	25 kg		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		Box
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4,0 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 4,0 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 :	11.08.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients