

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

27.01.2021

**B&B Bubble Gum Donut PO SG****CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker &amp; Baker numéro d'article

**10239797****Société****Code article**

Baker &amp; Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040019363

Baker &amp; Baker FRANCE SARL

1936

Baker &amp; Baker BENELUX BV

01936

Baker &amp; Baker ITALIA S.R.L.

19363

Baker &amp; Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141219

Baker &amp; Baker POLSKA SP Z O.O.

501063

**Autres**

Code EAN

4017040019363

Code CN (EU)

1905907000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE****Dénomination de la denrée  
alimentaire:**

Donut avec glaçage rose (13%) et décorations en sucre bleues (5%), surgelé

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à base de pâte levée en forme d'anneau avec une surface légèrement bombée, nappée de glaçage rose et décoré de sucre bleu. Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat. Il est possible d'observer de la condensation à la surface de la pâtisserie durant la décongélation.

**INFORMATIONS GÉNÉRALES****Pays d'origine:**

Allemagne

**CONSIGNES D'UTILISATION****Application**

Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.

**Instructions de préparation****Décongélation:****Temps:**

&gt; 60 min

<b>Numéro d'article:</b> 10239797	<b>Mise à jour :</b> 27.01.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids:</b>	55 g	54,2 - 57,2 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
<b>Hauteur:</b>	35 mm	33 - 37 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
<b>Diamètre:</b>	557,5 mm	535 - 580 mm	Méthode interne, 6 pièces	

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Légèrement sucré, Note vanillée	<b>Odeur:</b>	Note vanillée, Odeur typique de friture
<b>Aspect visuel:</b>	Forme ronde un peu inégale	<b>Couleur:</b>	Brun-doré avec de légères nuances
<b>Mie, décongelé</b>			
<b>Structure:</b>	Mou, Spongieux, Court		
<b>Glaçage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Légèrement sucré	<b>Odeur:</b>	Légèrement sucré
		<b>Couleur:</b>	Comme référence, Couvrant, Mat
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré, Croquant		
<b>Aspect visuel:</b>	Pièces		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Matières grasses végétales: Palme, Coco; Sucre; Eau; Décoration de sucre coloré (Sucre; Matière grasse végétale: Palme; Extrait végétal: Extrait de spirulina, Extrait de pomme; Arôme naturel); Levure; Huile végétale: Colza; FARINE DE SEIGLE; Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Dextrose; Sirop de glucose; Concentré de fruits et légumes (Radis; Spiruline; Pommes; Cassis); Sel; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel de vanille (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Énergie:</b>	1.949 kJ (467 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	27,5 g
dont acides gras saturés:	14,7 g
<b>Glucides:</b>	49,3 g
dont sucres:	19,2 g
<b>Protéines:</b>	4,7 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,6026 g

Numéro d'article: 10239797

Mise à jour : 27.01.2021

**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	Non	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	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: ŒUF, 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**

<b>Type:</b>	Huile de palme	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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					
<b>Type:</b>	Palmiste	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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 au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10239797

Mise à jour : 27.01.2021

**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:	/ 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:	/ 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:	< -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:	< 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

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	2,640 kg	Poids brut:	3,126 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

**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.