

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

05.03.2021

## Donut Milka® fourré

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10225319</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040022936
Baker & Baker FRANCE SARL	2293
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141164
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	22936
Baker & Baker BENELUX BV	02293
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040022936
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501076
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2293
Autres	
Code EAN	4017040022936
Code CN (EU)	1905907000

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Donut au fourrage lait-cacao (12%) et chocolat au lait du pays alpin - Milka® (18%), surgelé

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Au fourrage lait-cacao et décoré avec du chocolat au lait du pays alpin - Milka® et des pépites de chocolat Milka® - Chocolat au lait des Alpes.

Le dessous du donut est plat.

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

### 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

<b>Numéro d'article:</b> 10225319	<b>Mise à jour :</b> 05.03.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids:</b>	65 g	61 - 69 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
<b>Hauteur:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
<b>Diamètre:</b>	540 mm	520 - 560 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>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Comme, Lait, Typique de cacao, Légèrement sucré	<b>Odeur:</b>	Comme, Lait, Typique de cacao
		<b>Couleur:</b>	Brun moyen
<b>Glaçage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Comme chocolat de lait	<b>Odeur:</b>	Comme chocolat de lait
		<b>Couleur:</b>	Brun moyen, Comme chocolat de lait
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Comme chocolat de lait	<b>Odeur:</b>	Comme chocolat de lait
<b>Aspect visuel:</b>	Gouttes	<b>Couleur:</b>	Brun moyen, Comme chocolat de lait

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Chocolat Milka® au lait du pays alpin (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Pâte de cacao; POUDRE DE LACTOSÉRUM; BEURRE CLARIFIÉ; PÂTE DE NOISETTE; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA, Polyricinoléate de polyglycérol; Arôme; Cacao: 30% minimum); Graisse de palme; Sucre; Eau; Huiles végétales: Colza, Tournesol, (en proportion variable); POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, LÉCITHINE DE SOJA; FARINE DE SEIGLE; Dextrose; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Pâte de cacao; Sirop de glucose; Sel; Cacao maigre en poudre; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	1.919 kJ	(459 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	25,4 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	11,5 g	
<b>dont acides gras mono-insaturés:</b>	8,7 g	
<b>dont acides gras poly-insaturés:</b>	4,4 g	
<b>Glucides:</b>	50,1 g	
<b>dont sucres:</b>	23,8 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	2,1 g	
<b>Protéines:</b>	6,4 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,6845 g	
<b>Par portion (65 G)</b>		
<b>Énergie:</b>	1.247 kJ	(299 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	16,5 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	7,5 g	
<b>dont acides gras mono-insaturés:</b>	5,6 g	
<b>dont acides gras poly-insaturés:</b>	2,9 g	
<b>Glucides:</b>	32,6 g	
<b>dont sucres:</b>	15,5 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,4 g	
<b>Protéines:</b>	4,2 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,4449 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,3 g
<b>Sel (NaCl):</b>	516,6 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	273,8 mg
<b>Eau:</b>	14,8 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	23 %
Matières grasses:	36 %
Acides gras saturés:	57 %
Glucides:	19 %
Sucres:	26 %
Protéines:	13 %
Sel:	11 %
Par portion (65 G)	ADULTES
Énergie:	15 %
Matières grasses:	24 %
Acides gras saturés:	37 %
Glucides:	13 %
Sucres:	17 %
Protéines:	8 %
Sel:	7 %

**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	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	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, 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.

**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					

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour : 05.03.2021

**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 21528-1/2:2009-12, 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:	2 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

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour : 05.03.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,678 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce
Poids net:	200 kg	Poids brut:	260 kg
		UD par palette:	64 Pce
		Hauteur totale de palette:	176,6 cm
Emballage primaire			
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		
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Quantité:	0,0394 KG		
Poids:	9,7 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	730 mm		
Description:	Collerette	Matière:	Papier
Quantité:	48,0000 PCE		
Poids:	0,94 g		
Couleur:	Blanc		
Hauteur:	20 mm		
Diamètre du fond:	90 mm		
Code			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	262 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	398 mm		
Largeur (extérieur):	298 mm		
Hauteur (extérieur):	202 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:	2,48 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		
Code			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur		
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:	0,1880 KG		
Couleur:	Transparent		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	2,6 g		
Couleur:	Blanc		

<b>Numéro d'article:</b>	10225319	<b>Mise à jour :</b>	05.03.2021
<b>Largeur:</b>	210 mm		
<b>Hauteur:</b>	148,5 mm		

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui		
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		Tray
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 1,5 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 2,0 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
<b>Rayons-X:</b>	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.

<b>Mise à jour :</b>	05.03.2021
<b>Changement:</b>	Information Microbiologique