

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

08.09.2021

B&B BL Donut Crème Brûlée**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

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

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Pièces		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: > 90 min

Numéro d'article: 10231328	Mise à jour : 08.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	69 g	67,9 - 72 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

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		35
Sucre		20
Matières grasses végétales		20
Palme		15
Coco		1
Karité		< 1
(en proportion variable)		
Eau		9
Huiles végétales		4
Colza		3
Palme		1
Sirop de glucose		3
Sirop de sucre partiellement inverti		2
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
Lécithine de soja	E 322	< 1
Polyricinoléate de polyglycérol	E 476	< 1
Beurre		1
Lactose		1
Farine de seigle		1
Lait condensé sucré		< 1
Lait		< 1
Sucre		< 1
Dextrose		< 1
Cassonade		< 1
Sucre		< 1
Mélasses de canne		< 1
Sel		< 1
Poudre de lait écrémé		< 1
Amidon de maïs modifié		< 1
Poudre de lactosérum doux		< 1
Poudre à Lever		< 1
Diphosphates	E 450	< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Poudre de lait entier		< 1
Cacao maigre en poudre		< 1
Lait concentré sucré écrémé		< 1
Lait écrémé		< 1
Sucre		< 1
Lactose		
Épaississant		< 1
Gomme Xanthane	E 415	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1
contient du lait		
Gélifiant		< 1
Pectines	E 440	< 1
Arôme naturel		< 1
contient du lait		
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 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; Sucre; Matières grasses végétales: Palme, Coco, Karité, (en proportion variable); Eau; Huiles végétales: Colza, Palme; Sirop de glucose; Sirop de sucre partiellement inverti; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, LÉCITHINE DE SOJA, Polyricinoléate de polyglycérol; BEURRE; LACTOSE; FARINE DE SEIGLE; LAIT CONDENSÉ SUCRÉ (LAIT; Sucre); Dextrose; Cassonade (Sucre; Mélasses de canne); Sel; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Amidon de maïs modifié; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; POUDRE DE LAIT ENTIER; Cacao maigre en poudre; LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ ÉCRÉMÉ (LAIT ÉCRÉMÉ; Sucre; LACTOSE); Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel de vanille (CONTIENT DU LAIT); Gélifiant: Pectines; Arôme naturel (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10231328

Mise à jour : 08.09.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.846 kJ (442 kcal)
Matières grasses:	24,5 g
dont acides gras saturés:	13,1 g
dont acides gras mono-insaturés:	8,4 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g
Glucides:	50,3 g
dont sucres:	23,2 g
Fibres alimentaires:	1,5 g
Protéines:	4,2 g
Sel (Na x 2,5):	0,6281 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	502,0 mg
Minéraux - Sodium:	251,2 mg
Eau:	19,1 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	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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	3 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.

Numéro d'article: 10231328	Mise à jour : 08.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DURABILITÉ

Type: Huile de palme	Valeur: 99,2 %	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		
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 #: 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:	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.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10231328

Mise à jour : 08.09.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	3,312 kg	Poids brut:	3,798 kg	Nombre de pièces: 48 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	9 Pce	UD par palette: 72 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	298 kg	Hauteur totale de palette: 183,3 cm
Poids net:	238 kg			
Emballage primaire				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
Quantité:	4,0000 PCE			
Poids:	51 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	382 mm			
Largeur (extérieur):	286 mm			
Hauteur (extérieur):	41 mm			
Description:	Flexible film	Matière:	OPP	
Quantité:	0,0333 KG			
Poids:	9,7 g			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	730 mm			
Code				
		Date d'expiration:	DD/MM/YY	
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production			
Emballage secondaire				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	3,27 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	165 mm			
Hauteur:	220 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:	2,38 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	165 mm			
Hauteur:	160 mm			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	243 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	399 mm			
Largeur (extérieur):	297 mm			
Hauteur (extérieur):	187 mm			
Code				
		Date d'expiration:	DD/MM/YY	
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production			
Emballage tertiaire				
Description:	Feuille	Matière:	Carton	
Quantité:	3,0000 PCE			
Poids:	280 g			
Couleur:	Gris			
Longueur:	1.000 mm			
Largeur:	700 mm			
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE	
Quantité:	0,1668 KG			
Couleur:	Transparent			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	2,6 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	210 mm			
Hauteur:	148,5 mm			

Numéro d'article: 10231328	Mise à jour : 08.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		Tray
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 2,5 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 :	08.09.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients, Information sur l'emballage - Palettisation