

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

29.04.2021

B&B Pinky Donut**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker & Baker numéro d'article

10167101**Société****Code article**

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040004505

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

450

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501055

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040004505

Baker & Baker ITALIA S.R.L.

1576

Baker & Baker Global

10167101

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141092

Baker & Baker FRANCE SARL

450

CN

S12000023

Autres

Code EAN

4017040004505

Code CN (EU)

1905907000

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

Donut recouvert d'un glaçage rose (13%) et décoré de vermicelles en sucre blanc (5,5%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé

Donut sous forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi, recouvert d'un glaçage rose et décoré avec du sucre blanc (vermicelles).

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)

Condition physique:

Pièces

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: 10167101	Mise à jour : 29.04.2021
----------------------------	--------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	55 g	54,2 - 57,2 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, 6 pièces	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré, Note vanillée	Odeur:	Note vanillée, 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:	Légèrement sucré, Comme les fraises	Odeur:	Légèrement sucré, Comme les fraises
		Couleur:	Rose pâle, Couvrant, Mat
Décoration			
		Couleur:	Brins de sucre

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*	
Farine de blé		40	
Matières grasses végétales		25	
	Palme		20
	Huile de coco		2
Sucre		20	
Eau		9	
Levure		2	
Huile de colza		2	
Farine de seigle		1	
Émulsifiant		1	
	Lécithine	E 322	< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Dextrose		1	
Sirop de glucose		< 1	
Sel		< 1	
Poudre à Lever		< 1	
	Carbonates de sodium	E 500	< 1
	Diphosphates	E 450	< 1
Amidon de blé		< 1	
Épaississant		< 1	
	Gomme Xanthane	E 415	< 1
Colorant		< 1	
	Carmins	E 120	< 1
Aroma		< 1	
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; Matières grasses végétales: Palme, Huile de coco; Sucre; Eau; Levure; Huile de colza; FARINE DE SEIGLE; Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; AMIDON DE BLÉ; Épaississant: Gomme Xanthane; Colorant: Carmins; Aroma; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10167101

Mise à jour : 29.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.941 kJ	(465 kcal)
Matières grasses:	27,1 g	
dont acides gras saturés:	14,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,9 g	
Glucides:	49,7 g	
dont sucres:	19,7 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6017 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:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	454,9 mg
Minéraux - Sodium:	240,7 mg
Eau:	16,6 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	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)	Non	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, LAIT / LACTOSE, 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: 10167101	Mise à jour : 29.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

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		
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): Non	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	

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

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: 10167101

Mise à jour : 29.04.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2,640 kg	Poids brut:	3,126 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	9 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	250 kg
Poids net:	190 kg	UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	183,3 cm
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:	0,0388 KG		
Poids:	9,7 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	730 mm		
Code			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur		
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	1,94 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	165 mm		
Hauteur:	120 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		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	2,38 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, 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:	0,1858 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: 10167101 Mise à jour : 29.04.2021

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 :	29.04.2021
Changement:	Information Microbiologique