

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 30.09.2021

**Oreo® Donut****CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**Baker & Baker numéro d'article **10215324****Société****Code article**

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019783
Baker & Baker FRANCE SARL	1978
Baker & Baker BENELUX BV	01978
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040019783
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141144
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501093
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1978
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19783
Baker & Baker Global	10215324

**Autres**

Code EAN	4017040019783
Code CN (EU)	19059070007111

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Donut au cacao avec fourrage goût vanille (16%), décoré d'un glaçage blanc (9.6%) et de biscuits Oreo® au cacao, surgelé.
---	---

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produits de boulangerie, Surgelé

Donut avec une surface lisse et légèrement arrondie ; garni d'un fourrage goût vanille, décoré d'un glaçage blanc et de morceaux de biscuits Oreo® au cacao. Légère empreinte de grille possible sur le glaçage à base de matières grasses. Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat. Condensation possible à la surface pendant la décongélation.

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne
------------------------	-----------

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

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

**Instructions de préparation**

<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	> 90 min
-----------------------	---------------	----------

<b>Numéro d'article:</b> 10215324	<b>Mise à jour :</b> 30.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids:</b>	73 g	71,9 - 77 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	34 mm	32 - 36 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, Méthode interne	

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Déguster la friture typique, Typique de cacao, Légèrement sucré	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de friture, Cacao légère
<b>Aspect visuel:</b>	Forme ronde un peu inégale	<b>Couleur:</b>	Brun foncé
<b>Mie, décongelé</b>			
<b>Structure:</b>	Court, Lâche, Mou		
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré, Fort, Vanille	<b>Odeur:</b>	Légèrement vanillé
<b>Structure:</b>	Crémeux	<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Glaçage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré, Légèrement vanillé	<b>Odeur:</b>	Légèrement vanillé
<b>Aspect visuel:</b>	Impression grille visible	<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré, Typique de cacao	<b>Odeur:</b>	Légèrement vanillé
		<b>Couleur:</b>	Brun foncé

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Matières grasses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Sucre; Morceaux de biscuit cacao foncé (FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre; Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Huile de palme; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Eau; Huiles végétales: Palme, Colza; LACTOSE; Levure; Cacao maigre en poudre(1,4%); FARINE DE SEIGLE; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; POUDRE DE LAIT ENTIER; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Énergie:</b>	1.999 kJ (479 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	27,5 g
dont acides gras saturés:	14,2 g
<b>Glucides:</b>	51,6 g
dont sucres:	23,6 g
<b>Protéines:</b>	5,1 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,6014 g

**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	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	1 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.

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b>	Huile de palme	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. 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>	Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. 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: 10215324

Mise à jour : 30.09.2021

**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:	/ 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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	448 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	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 stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	4 °C
Conseil de stockage:	Emballé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>				
Poids net:	3,504 kg	Poids brut:	4,062 kg	Nombre de pièces: 48 Pce
<b>Emballage primaire</b>				
Description:	Flexible film	Matière:	OPP	
Description:	Collerette	Matière:	Papier	
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
Remarques:	En raison de l'utilisation de plusieurs emballages, les données indiquées sont des valeurs maximales et les dimensions de l'emballage peuvent varier !			
<b>Emballage secondaire</b>				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	

**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.