

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

05.05.2021

Oreo® Donut fourré 2-pack**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10221923
Société	Code article
Baker & Baker FRANCE SARL	22019
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3040409220194
Baker & Baker BENELUX BV	22019
Autres	
Code EAN	3040409220194
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	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

Carton contient: 18 x 2 donut

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.

2 Donuts emballés dans un blister plastique

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Congelé		
Condition physique:	Congelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

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

Numéro d'article: 10221923	Mise à jour : 05.05.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	72 g	68 - 76 g	Méthode interne	
Hauteur:	34 mm	32 - 36 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

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

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		35
Matières grasses végétales		20
Palme		20
Coco		2
(en proportion variable)		
Sucre		20
Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo®		9
Farine de blé		
Sucre		
Huile de colza		
Cacao maigre en poudre		
Sirop de glucose-fructose		
Amidon de blé		
Poudre à Lever		
Carbonates de potassium	E 501	
Carbonates d'ammonium	E 503	
Carbonates de sodium	E 500	
Huile de palme		
Sel		
Émulsifiant		
Lécithine de soja	E 322	
Arôme		
Eau		6
Huiles végétales		3
Palme		2
Colza		1
Lactose		2
Levure		2
Cacao maigre en poudre		1
Émulsifiant		< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Lécithine	E 322	< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Farine de seigle		1
Poudre de lait entier		< 1
Dextrose		< 1
Sirop de glucose		< 1
Sel		< 1
Poudre à Lever		< 1
Diphosphates	E 450	< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Épaississant		< 1
Gomme Xanthane	E 415	< 1
Arôme		< 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; Matières grasses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Sucre; Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo® (FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre (1,4%); 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; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; FARINE DE SEIGLE; 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
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.999 kJ (479 kcal)
Matières grasses:	27,5 g
dont acides gras saturés:	14,2 g
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g
Glucides:	51,6 g
dont sucres:	23,6 g
Fibres alimentaires:	2,3 g
Protéines:	5,1 g
Sel (Na x 2,5):	0,6017 g

Numéro d'article: 10221923

Mise à jour : 05.05.2021

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):	452,5 mg
Minéraux - Sodium:	240,7 mg
Eau:	12,5 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
Epeautre	Non	Non	Oui
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	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Oui
Noix pécan	Non	Non	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 PPM *	Non	Oui
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.

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		

Numéro d'article: 10221923

Mise à jour : 05.05.2021

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	448 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	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:	Emballé, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,592 kg	Poids brut:	3,210 kg	Nombre de pièces:	36 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	9 Pce	UD par palette:	54 Pce
UD par couche:	6 Pce	Poids brut:	198,34 kg	Hauteur totale de palette:	157,2 cm
Poids net:	139,97 kg				
Emballage primaire					
Description:	Blister	Matière:	OPS		
Nombre de pièces:	18 Pce				
Dimensions:	198 x 110 x 46 mm				
Poids:	12,1 g				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Nombre de pièces:	18 Pce				
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Nombre de pièces:	1 Pce				
Dimensions:	408 x 350 x 158 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Nombre de pièces:	1 Pce				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200 x 800 x 150 mm				
Poids:	25 kg				

Numéro d'article: 10221923	Mise à jour : 05.05.2021
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: <= 4 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: <= 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: <= 4 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 :	05.05.2021
Changement:	Information Microbiologique