

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

15.04.2021

Daim® Donut gevuld 68g**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10227900
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040024138
Baker & Baker FRANCE SARL	24130
Baker & Baker BENELUX BV	02413
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	24130
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040024138
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501077
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141187
Autres	
Code EAN	4017040024138
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut avec fourrage caramel (12%), un glaçage au cacao (10%) et dragées Daim® au chocolat au lait (10%), surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Donut garnit avec un fourrage caramel, décoré avec un glaçage contenant du cacao et des éclats aux amandes croquantes enrobées de chocolat au lait, surgelé.

Le dessous du donut est plat.

Décoration irrégulière possible.

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

Numéro d'article: 10227900	Mise à jour : 15.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	68 g	67 - 71,4 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, 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		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Fort, Caramel	Odeur:	Comme, Caramel
		Couleur:	Caramel
Glaçage, décongelé			
Goût:	Typique de cacao, Sucré	Odeur:	Typique de cacao
		Couleur:	Brun moyen
Décoration			
Goût:	Comme chocolat de lait, Comme, Caramel, Amande	Couleur:	Comme chocolat de lait

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Matières grasses végétales: Palme, Coco; Dragées au chocolat au lait avec amandes caramélisées (Sucre; Huile de palme; Beurre de cacao; Pâte de cacao; AMANDES (0,3%); POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; PERMÉAT DE LACTOSÉRUM; LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ ÉCRÉMÉ; LAIT ÉCRÉMÉ; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Agent d'enrobage: Gomme d'acacia, Maltodextrine; Arôme); Sucre; Eau; Sirop de glucose (CONTIENT DES SULFITES); Sirop de sucre partiellement inverti; Huile de colza; BEURRE; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, LÉCITHINE DE SOJA; LAIT CONDENSÉ SUCRÉ (LAIT; Sucre; LACTOSE); FARINE DE SEIGLE; Dextrose; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE DE LAIT ENTIER; Cacao maigre en poudre; Sel; Amidon Modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Gélifiant: Pectines; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Correcteur d'acidité: Carbonates de potassium; Arômes naturels (CONTIENT DU LAIT); Arôme; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.681 kJ	(402 kcal)
Matières grasses:	21,5 g	
dont acides gras saturés:	11,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	46,8 g	
dont sucres:	22,1 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	4,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6975 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES

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):	579,1 mg
Minéraux - Sodium:	279,0 mg
Eau:	25,1 g

Numéro d'article: 10227900

Mise à jour : 15.04.2021

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	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	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, 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:	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					
Type:	Palmiste	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	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):	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		

Numéro d'article: 10227900	Mise à jour : 15.04.2021
----------------------------	--------------------------

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:	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: 10227900

Mise à jour : 15.04.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 3,264 kg **Poids brut:** 3,822 kg **Nombre de pièces:** 48 Pce

Palette

Type de palette: Palette 1200 x 800
UD par couche: 8 Pce **Couches:** 8 Pce **UD par palette:** 64 Pce
Poids net: 208,90 kg **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: Colerette **Matière:** Papier
Quantité: 48,0000 PCE
Poids: 0,94 g
Hauteur: 20 mm
Diamètre du fond: 90 mm

Code

Date de production: Oui **Code du lot:** 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: 1,9404 g
Couleur: Blanc
Largeur: 165 mm
Hauteur: 120 mm

Description: Etiquette **Matière:** Papier
Quantité: 1,0000 PCE
Poids: 2,5872 g
Couleur: Blanc
Largeur: 165 mm
Hauteur: 160 mm

Description: Etiquette **Matière:** Papier
Quantité: 1,0000 PCE
Poids: 3,7389 g
Couleur: Blanc
Largeur: 165 mm
Hauteur: 220 mm

Code

Date d'expiration: DD/MM/YY
EAN: Oui
Autres codes: Indice de fraîcheur, Temps de production, Numéro d'article, Nom d'article, Logo

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: 0,1876 KG
Couleur: Transparent

Description: Etiquette **Matière:** Papier
Quantité: 2,0000 PCE
Poids: 1 g
Couleur: Blanc

Numéro d'article:	10227900	Mise à jour :	15.04.2021
Longueur:	148 mm		
Largeur:	210 mm		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
Tamis:	Oui		
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 :	15.04.2021
Changement:	Complete revision, Déclaration des ingrédients, Information Légale