

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 08.02.2022

### B&B Donut

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10235572</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
Baker & Baker BENELUX BV	29337
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321293375
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut, surgelé
--	----------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut frit et fini d'une couche fine de fondant de sucre.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne	<b>Continent d'origine:</b>	Europe
<b>Condition physique:</b>	Congelé		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Conseil général</b>	
Après la décongélation prêt à la consommation. Eventuellement découper et fourrer de crème pâtissière ou confiture, finir de chocolat ou fondant.	
<b>Instructions de préparation</b>	
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b> 45 min
<b>Remarques:</b>	Décongeler à température ambiante.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	50 g	47 - 53 g		
<b>Hauteur:</b>	35 mm	32 - 38 mm		
<b>Diamètre:</b>	90 mm	75 - 89 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Neutre, sans arrière goût	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de pâtisserie
<b>Aspect visuel:</b>	Forme d'anneau	<b>Couleur:</b>	Marron

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		30
Sucre		20
Huiles végétales		15
	Tournesol	10
	Tournesol, totalement hydrogénée (en proportion variable)	7
		< 1
Humectant		5
	Sorbitol	E 420
	Glycérol	E 422
		3
		2
Oeuf		4
Levure		3
Sucre inverti		3
Émulsifiant		2
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e
		< 1
		< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481
	Lécithine de soja	E 322
		< 1
Graisse de coco		2
Arôme (contient du lait)		< 1
Sel		< 1
Gluten de blé		< 1
Stabilisant		< 1
	Cellulose	E 460
	Gomme de cellulose	E 466
	Gomme de guar	E 412
		< 1
		< 1
Farine de soja		< 1
Épaississant		< 1
	Gomme Xanthane	E 415
		< 1
Colorant		< 1
	Caroténoïdes	E 160a
		< 1
Arôme naturel		< 1
Acidifiant		< 1
	Acide citrique	E 330
		< 1
Conservateur		< 1
	Propionate de calcium	E 282
		< 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; Huiles végétales: Tournesol, Tournesol, totalement hydrogénée, (en proportion variable); Humectant: Sorbitol, Glycérol; OEUF; Levure; Sucre inverti; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, LÉCITHINE DE SOJA; Graisse de coco; ARÔME (CONTIENT DU LAIT); Sel; GLUTEN DE BLÉ; Stabilisant: Cellulose, Gomme de cellulose, Gomme de guar; FARINE DE SOJA; Épaississant: Gomme Xanthane; Colorant: Caroténoïdes; Arôme naturel; Acidifiant: Acide citrique; Conservateur: Propionate de calcium.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.698 kJ	(405 kcal)
Matières grasses:	19,0 g	
dont acides gras saturés:	9,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,1 g	
Glucides:	52,0 g	
dont sucres:	26,0 g	
Fibres alimentaires:	0,9 g	
Protéines:	5,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6800 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES**
**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	680,0 mg
Minéraux - Sodium:	272,0 mg
Eau:	23,5 g

Numéro d'article: 10235572

Mise à jour : 08.02.2022

**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	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	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	Oui	Oui
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	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	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: FRUITS À COQUE, SÉSAME, MOUTARDE.

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: Pas d'huile de palme et de palmiste

Valeur:

Modèle chaîne d'approvisionnement:

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui  
 Convient au régime végétarien (lait): Non  
 Convient au régime végétarien (oeuf): Non  
 Convient au régime vegan: Non

Convient pour l'alimentation cœliaque: Non  
 Convient aux personnes intolérantes au lactose: Non  
 Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: Non

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
pH				
pH:	6,4			
<b>Teneurs</b>				
Teneur en cendres/minéraux:	1,6 %			
Teneur en eau:	24 %			

Numéro d'article: 10235572

Mise à jour : 08.02.2022

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ 1 g	Absent				ISO 16649-2
Staphylococcus aureus:	/ g	Absent				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 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:	5 Jrs
Remarques:	Conserver frais et sec.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	2,4 kg	Poids brut:	2,74 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
<b>PaLETTE</b>					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	9 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	172,8 kg	Poids brut:	226,7 kg	Hauteur totale de palette:	172 cm
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Dimensions:	680*420 mm				
Poids:	28 g				
Couleur:	Bleu				
Description:	Couche intermédiaire		Matière:	Papier	
Nombre de pièces:	3 Pce				
Dimensions:	390*290 mm				
Poids:	6 g				
<b>Code</b>					
EAN:	Oui	Date d'expiration:	BB DD/MM/YYYY	Code du lot:	LAJJJ
Autres codes:	SSCC				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Dimensions:	400x300x175 mm				
Poids:	310 g				
Couleur:	Blanc				
<b>Code</b>					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	BB/BBE/Utilise avant, LLJJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui	Code matière:	Oui
Autres codes:	Poids, Rapport entre les ingrédients, Numéro d'article, Code-barres				
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200 x 800 x 150 mm				
Poids:	25 kg				
Couleur:	Marron				
<b>Code</b>					
EAN:	Oui				
Autres codes:	Numéro de lot, LAJJJ, SSCC				

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique				
	Présent			Remarques
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm	

Numéro d'article: 10235572

Mise à jour : 08.02.2022

**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 : 08.02.2022

Changement: Peut contenir des allergènes