

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

04.03.2022

SIMPSONS DONUT BROWN 4FLOW

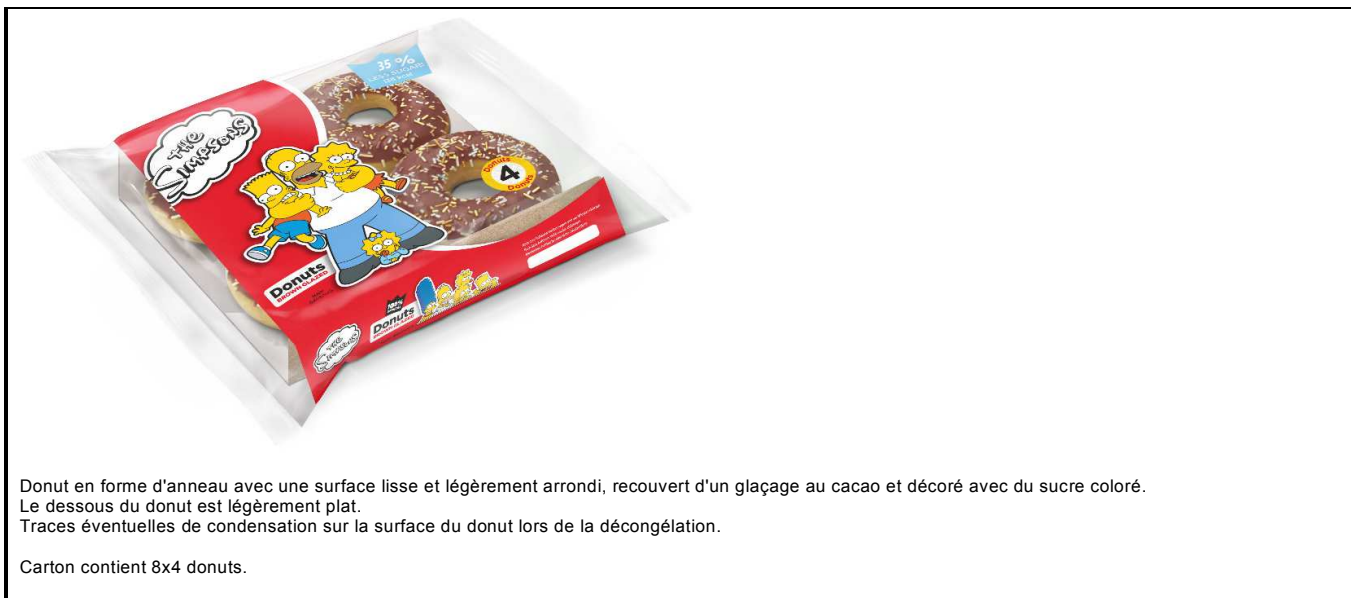
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10246526
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001131
Baker & Baker BENELUX BV	29453
Baker & Baker FRANCE SARL	29453
Autres	
Code EAN	4065698001131
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut recouvert d'un glaçage au cacao (7,1%) et décoré de vermicelles en sucre colorés (2,4%), surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi, recouvert d'un glaçage au cacao et décoré avec du sucre coloré.
Le dessous du donut est légèrement plat.
Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

Carton contient 8x4 donuts.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

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: 10246526	Mise à jour : 04.03.2022
----------------------------	--------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	42 g	41,4 - 45 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
Hauteur:	35 mm	33 - 37 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	530 mm	515 - 560 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:	Typique de cacao	Odeur:	Typique de cacao
Aspect visuel:	Impression grille visible	Couleur:	Marron, Couvrant, Mat
Décoration			
Goût:	Sucré	Couleur:	Multicolore

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*	
Farine de blé		55	
Eau		20	
Sucre		9	
	Graisse de palme		2
Levure		2	
Farine de seigle		2	
Dextrose		1	
Huiles végétales		7	
	Colza		< 1
	Tournesol		6
Émulsifiant		1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
	Lécithine	E 322	< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
	Polyricinoléate de polyglycérol	E 476	< 1
Sirop de glucose		< 1	
Amidon		< 1	
Sel		< 1	
Poudre de lait entier		< 1	
Poudre de lait écrémé		< 1	
Cacao maigre en poudre		< 1	
Poudre à Lever		< 1	
	Diphosphates	E 450	< 1
	Carbonates de sodium	E 500	< 1
Épaississant		< 1	
	Gomme Xanthane	E 415	< 1
Colorant		< 1	
	Anthocyanes	E 163	< 1
	Rouge de betterave	E 162	< 1
	Chlorophylle et chlorophylline	E 140	< 1
	Extrait de paprika	E 160c	< 1
	Lutéine	E 161b	< 1
Extrait végétal		< 1	
	Spiruline		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1	
	Acide ascorbique	E 300	< 1
Agent d'enrobage		< 1	
	Gomme d'acacia	E 414	< 1
	Shellac	E 904	< 1
Arôme naturel		< 1	
Arôme naturel de vanille		< 1	
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant:		> 10 %:	Arrondi à 5 %
		> 1 % - < 10 %:	Arrondi à 1 %
		< 1 %:	< 1 %
			(12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)

Numéro d'article: 10246526

Mise à jour : 04.03.2022

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Sucre; Graisse de palme; Levure; FARINE DE SEIGLE; Dextrose; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Polyrinoléate de polyglycérol; Sirop de glucose; Amidon; Sel; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Cacao maigre en poudre; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Colorant: Anthocyanes, Rouge de betterave, Chlorophylle et chlorophylline, Extrait de paprika, Lutéine; Extrait végétal: Spiruline; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Agent d'enrobage: Gomme d'acacia, Shellac; Arôme naturel; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.425 kJ	(339 kcal)
Matières grasses:	11,5 g	
dont acides gras saturés:	3,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,3 g	
Glucides:	51,2 g	
dont sucres:	12,3 g	
Fibres alimentaires:	2,4 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,7600 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:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	570,2 mg
Minéraux - Sodium:	304,0 mg
Eau:	28,2 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
Épeautre	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	Non	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	0 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, SOJA.

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".

Numéro d'article: 10246526

Mise à jour : 04.03.2022

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:	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:
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	100				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

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:	2 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

Numéro d'article: 10246526	Mise à jour : 04.03.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	1,344 kg	Poids brut:	1,640 kg
		Nombre de pièces:	32 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	7 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	84,67 kg	Poids brut:	129,05 kg
		UD par palette:	63 Pce
		Hauteur totale de palette:	182,70 cm
Emballage primaire			
Description:	Flowpack	Matière:	OPP
Nombre de pièces:	8 Pce		
Poids:	35,2 g		
Couleur:	Transparent		
Description:	U-card	Matière:	Papier
Nombre de pièces:	8 Pce		
Poids:	70,4 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	180 mm		
Largeur:	182 mm		
Hauteur:	40 mm		
Remarques:	U-cards: 8 x 8,8g =70,4g; OPP: 8 x 4,4g = 35,2g		
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Nombre de pièces:	8 Pce		
Couleur:	Multicolore		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Nombre de pièces:	1 Pce		
Dimensions:	411 x 210 x 187 mm		
Poids:	185 g		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Nombre de pièces:	1 Pce		
Dimensions:	1200 x 800 x 150 mm		
Poids:	25 kg		
Description:	Film rétractable	Matière:	HDPE
Poids:	136 g		
Description:	Bords de coin	Matière:	Carton
Nombre de pièces:	4 Pce		
Poids:	145,3 g		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent	Maille	Remarques
	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 :	04.03.2022
Changement:	