

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

21.02.2022

Simpsons Donut Pink 4flow

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10246527
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001148
Baker & Baker BENELUX BV	29449
Baker & Baker FRANCE SARL	29449
Autres	
Code EAN	4065698001148
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



Donut sous forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondie, recouvert d'un glaçage rose et décoré de vermicelles colorés en sucre.

Le dessous du donut est plat.

Traces éventuelles d'eau 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: 10246527	Mise à jour : 21.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

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	Odeur:	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:	Sucré, Comme les fraises	Odeur:	Légèrement sucré, Comme les fraises
Aspect visuel:	Impression grille visible	Couleur:	Rose pâle, Couvrant, Mat
Décoration			
Aspect visuel:	Pailletes de sucre	Couleur:	Multicolore

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*	
Farine de blé		55	
Eau		20	
Sucre		10	
Huiles végétales		7	
	Tournesol		6
	Colza		< 1
Graisse de palme		3	
Levure		2	
Farine de seigle		2	
Dextrose		1	
Émulsifiant		< 1	
	Lécithine	E 322	< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Sirop de glucose		< 1	
Amidon		< 1	
Sel		< 1	
Poudre à Lever		< 1	
	Diphosphates	E 450	< 1
	Carbonates de sodium	E 500	< 1
Concentré de fruits et légumes		< 1	
	Radis		< 1
	Spiruline		< 1
	Pomme		< 1
	Cassis		< 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
Arôme naturel		< 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 de vanille		< 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 %			

Numéro d'article: 10246527

Mise à jour : 21.02.2022

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Sucre; Huiles végétales: Tournesol, Colza; Graisse de palme; Levure; FARINE DE SEIGLE; Dextrose; Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sirop de glucose; Amidon; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Concentré de fruits et légumes: Radis, Spiruline, Pomme, Cassis; Épaississant: Gomme Xanthane; Colorant: Anthocyanes, Rouge de betterave, Chlorophylle et chlorophylline, Extrait de paprika, Lutéine; Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Agent d'enrobage: Gomme d'acacia, Shellac; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.488 kJ	(354 kcal)
Matières grasses:	12,0 g	
dont acides gras saturés:	3,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	3,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,8 g	
Glucides:	54,0 g	
dont sucres:	14,0 g	
Fibres alimentaires:	2,4 g	
Protéines:	6,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8000 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):	600,0 mg
Minéraux - Sodium:	300,0 mg
Eau:	25,0 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)	Non	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, LAIT / LACTOSE, 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: 10246527

Mise à jour : 21.02.2022

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

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: 10246527	Mise à jour : 21.02.2022
----------------------------	--------------------------

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 Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		Box
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: < 4,0 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: < 4,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: < 4,0 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 :	21.02.2022
Changement:	Déclaration des ingrédients