

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 28.07.2025

**B&B BL Donut façon Crème Brûlée 2352/02352****CODE MATÉRIEL**

| Numéro d'article               |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | <b>10231328</b> |
| Société                        |                 |
| Code article                   |                 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040023520   |
| Baker & Baker BENELUX BV       | 02352           |
| Baker & Baker Global           | 10231328        |
| Baker & Baker FRANCE SARL      | 2352            |
| Baker & Baker ITALIA S.R.L.    | 23520           |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH     | 4017040023520   |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501083          |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141188         |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 2352            |
| Autres                         |                 |
| Code EAN                       | 4017040023520   |
| Code CN (EU)                   | 1905907000      |

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

|   |   |
|---|---|
| <b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b> | Donut, fourrages au caramel 8,6% et goût vanille 8,6%, sphères de caramel 3,6%, glaçage au cacao 3,6%, glaçage jaune 10%, surgelé |
|---|---|

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à pâte levée en anneau à la surface légèrement bombée, avec fourrage aromatisé à la vanille et au toffee. Décoré d'un glaçage jaune, de sphères de caramel et de glaçage contenant du cacao.  
Légère empreinte de grille potentiellement visible sur le glaçage.  
Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat.  
De la condensation peut être observée à la surface durant la décongélation.

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>Pays d'origine:</b>     | Allemagne |
| <b>Condition physique:</b> | Pièces    |

**CONSIGNES D'UTILISATION**

| Conseil général             |               |        |                                |
|-----------------------------|---------------|--------|--------------------------------|
| Instructions de préparation |               |        |                                |
| <b>Décongélation:</b>       | <b>Temps:</b> | 90 min | <b>Température:</b> 20 - 22 °C |

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>Numéro d'article:</b> 10231328 | <b>Mise à jour :</b> 28.07.2025 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

|                  | Cible   | Intervalle     | Méthode                                  | Remarque |
|------------------|---------|----------------|--|----------|
| <b>Poids:</b>    | 69 g    |                | Moyenne de 12 pièces,<br>Méthode interne |          |
| <b>Hauteur:</b>  | 34,5 mm | 32,2 - 36,8 mm | Moyenne de 6 pièces,<br>Méthode interne  |          |
| <b>Diamètre:</b> | 540 mm  | 520 - 560 mm   | 6 pièces, Méthode interne                |          |

**INFORMATION SENSORIELLE**

|                              |                            |                 |                                   |
|------------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| <b>Pâtisserie, décongelé</b> |                            |                 |                                   |
| <b>Goût:</b>                 | Légèrement sucré           | <b>Odeur:</b>   | Odeur typique de friture          |
| <b>Aspect visuel:</b>        | Forme ronde un peu inégale | <b>Couleur:</b> | Brun-doré avec de légères nuances |
| <b>Mie, décongelé</b>        |                            |                 |                                   |
| <b>Structure:</b>            | Mou, Spongieux, Court      |                 |                                   |
| <b>Fourrage, décongelé</b>   |                            |                 |                                   |
| <b>Goût:</b>                 | Vanille, Caramel           | <b>Odeur:</b>   | Vanille, Caramel                  |
|                              |                            | <b>Couleur:</b> | Jaune, Caramel                    |
| <b>Glaçage, décongelé</b>    |                            |                 |                                   |
| <b>Goût:</b>                 | Légèrement vanillé, Sucré  | <b>Odeur:</b>   | Légèrement vanillé, Sucré         |
|                              |                            | <b>Couleur:</b> | Jaunâtre                          |
| <b>Décoration</b>            |                            |                 |                                   |
| <b>Goût:</b>                 | Caramel, Sucré             | <b>Couleur:</b> | Brun clair, Marron                |

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco, Karité, (en proportion variable); Sucre; Eau; Huiles végétales: Colza, Palme; Sirop de glucose; Sirop de sucre partiellement inverti; Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA), Polyricinoléate de polyglycérol; Beurre salé (LAIT) (Beurre (LAIT)); Sel; Lactose (LAIT); Farine de seigle (SEIGLE); Lait condensé sucré (LAIT) (LAIT); Sucre; Lactose (LAIT); Dextrose; Cassonade (Sucre; Mélasse de canne); Sel; Poudre de lait écrémé (LAIT); Amidon de maïs modifié; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Poudre de lait entier (LAIT); Cacao maigre en poudre; Beurre (LAIT); Lait concentré sucré écrémé (LAIT) (Lait écrémé (LAIT)); Sucre; Lactose (LAIT); Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Gélifiant: Pectines; Arômes naturels (contient du LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

|   |          |            |
|---|----------|------------|
| <b>Pour 100 grammes de produit</b>      |          |            |
| <b>Énergie:</b>                         | 1.789 kJ | (428 kcal) |
| <b>Matières grasses:</b>                | 24 g     |            |
| <b>dont acides gras saturés:</b>        | 13 g     |            |
| <b>dont acides gras mono-insaturés:</b> | 8,3 g    |            |
| <b>dont acides gras poly-insaturés:</b> | 2,5 g    |            |
| <b>Glucides:</b>                        | 48 g     |            |
| <b>dont sucres:</b>                     | 23 g     |            |
| <b>Fibres alimentaires:</b>             | 1,4 g    |            |
| <b>Protéines:</b>                       | 3,9 g    |            |
| <b>Sel (Na x 2,5):</b>                  | 0,57 g   |            |
| <b>Par portion (69 G)</b>               |          |            |
| <b>Énergie:</b>                         | 1.234 kJ | (295 kcal) |
| <b>Matières grasses:</b>                | 17 g     |            |
| <b>dont acides gras saturés:</b>        | 9,2 g    |            |
| <b>dont acides gras mono-insaturés:</b> | 5,7 g    |            |
| <b>dont acides gras poly-insaturés:</b> | 1,7 g    |            |
| <b>Glucides:</b>                        | 33 g     |            |
| <b>dont sucres:</b>                     | 16 g     |            |
| <b>Fibres alimentaires:</b>             | 1,0 g    |            |
| <b>Protéines:</b>                       | 2,7 g    |            |
| <b>Sel (Na x 2,5):</b>                  | 0,40 g   |            |

Numéro d'article: 10231328

Mise à jour : 28.07.2025

**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:     | 0,1 g     |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,2 g     |
| Sel (NaCl):  | 454,3 mg  |
| Minéraux - Sodium:   | 229,20 mg |
| Eau:   | 22,2 g    |

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

**Pour 100 grammes de produit**

**ADULTES**

|                      |      |
|----------------------|------|
| Énergie:             | 21 % |
| Matières grasses:    | 35 % |
| Acides gras saturés: | 66 % |
| Glucides:            | 18 % |
| Sucres:              | 26 % |
| Protéines:           | 8 %  |
| Sel:                 | 10 % |

**Par portion (69 G)**

**ADULTES**

|                      |      |
|----------------------|------|
| Énergie:             | 15 % |
| Matières grasses:    | 24 % |
| Acides gras saturés: | 46 % |
| Glucides:            | 13 % |
| Sucres:              | 18 % |
| Protéines:           | 5 %  |
| Sel:                 | 7 %  |

**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   | 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   | Non     | Oui                 | Oui   |
| Amande   | Non     | 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     | Oui                 | Oui   |
| 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                 | Non   |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l | 2 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: ŒUF, FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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.

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>Numéro d'article:</b> 10231328 | <b>Mise à jour :</b> 28.07.2025 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

**DURABILITÉ**

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
| <b>Type:</b> Huile de palme   | <b>Valeur:</b> 100 % | <b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b> Segregation |
| Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.<br>RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620 |                      |   |
| <b>Type:</b> Palmiste   | <b>Valeur:</b> 100 % | <b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b> Segregation |
| Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.<br>RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620 |                      |   |

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

|  |   |
|--|---|
| <b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b> Oui | <b>Convient pour l'alimentation cœliaque:</b> Non                             |
| <b>Convient au régime végétarien (lait):</b> Oui       | <b>Convient aux personnes intolérantes au lactose:</b> Non                    |
| <b>Convient au régime végétarien (oeuf):</b> Non       | <b>Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:</b> Non |
| <b>Convient au régime vegan:</b> Non                   |   |

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

|                                   | UOM    | M              | m | n | c: > m | Méthode / Remarques   |
|-----------------------------------|--------|----------------|---|---|--------|---|
| <b>Quantité totale de germes:</b> | / g    | 10 000         |   |   |        | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07  |
| <b>Enterobacteriaceae:</b>        | / 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   |
| <b>E. coli:</b>                   | / 1 g  | 10             |   |   |        | ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8   |
| <b>Moisissures:</b>               | / g    | 1 000          |   |   |        | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12  |
| <b>Levures:</b>                   | / g    | 1 000          |   |   |        | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12  |
| <b>Bacillus cereus:</b>           | / g    | 100            |   |   |        | DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01  |
| <b>Staphylococcus aureus:</b>     | / g    | 100            |   |   |        | DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12  |
| <b>Salmonella:</b>                | / 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 |
| <b>Listeria monocytogenes:</b>    | / 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**

|   |   |
|---|---|
| <b>Conditions de stockage</b>   |   |
| <b>Date de durabilité minimale:</b>                                       | 448 Jrs   |
| <b>Température de stockage:</b>   | Congelé: < -18 °C   |
| <b>Conseil de stockage:</b>   | Ne pas recongeler un produit décongelé.   |
| <b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b> |   |
| <b>Durée de conservation:</b>   | 3 Jrs   |
| <b>Température de stockage:</b>   | Ambiante: 15 - 25 °C  |
| <b>Conseil de stockage:</b>   | Dans les conditions de stockage à l'air libre, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur. |
| <b>Conditions de transport</b>  |   |
| <b>Température de transport:</b>  | < -18 °C  |

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10231328 | Mise à jour : 28.07.2025 |
|----------------------------|--------------------------|

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

|                              |  |                            |          |
|------------------------------|--|----------------------------|----------|
| <b>Unité de distribution</b> |  |                            |          |
| Poids net:                   | 3,312 kg                                 | Poids brut:                | 3,798 kg |
|                              |  | Nombre de pièces:          | 48 Pce   |
| <b>Palette</b>               |  |                            |          |
| Type de palette:             | Palette 1200 x 800 mm                    |                            |          |
| UD par couche:               | 8 Pce                                    | Couches:                   | 9 Pce    |
| Poids net:                   | 238 kg                                   | Poids brut:                | 298 kg   |
|                              |  | UD par palette:            | 72 Pce   |
|                              |  | Hauteur totale de palette: | 183,3 cm |
| <b>Emballage primaire</b>    |  |                            |          |
| Description:                 | Plateau                                  | Matière:                   | Ondulé   |
| Quantité:                    | 4,0000 PCE                               |                            |          |
| Poids:                       | 51 g                                     |                            |          |
| Couleur:                     | Blanc                                    |                            |          |
| Longueur (extérieur):        | 382 mm                                   |                            |          |
| Largeur (extérieur):         | 286 mm                                   |                            |          |
| Hauteur (extérieur):         | 41 mm                                    |                            |          |
| Description:                 | Flexible film                            | Matière:                   | OPP      |
| Quantité:                    | 0,0333 KG                                |                            |          |
| Poids:                       | 9,7 g                                    |                            |          |
| Couleur:                     | Transparent                              |                            |          |
| Largeur:                     | 730 mm                                   |                            |          |
| <b>Code</b>                  |  |                            |          |
|                              |  | Date d'expiration:         | DD/MM/YY |
| Autres codes:                | Indice de fraîcheur, Temps de production |                            |          |
| <b>Emballage secondaire</b>  |  |                            |          |
| Description:                 | Etiquette                                | Matière:                   | Papier   |
| Quantité:                    | 1,0000 PCE                               |                            |          |
| Poids:                       | 3,27 g                                   |                            |          |
| Couleur:                     | Blanc                                    |                            |          |
| Largeur:                     | 165 mm                                   |                            |          |
| Hauteur:                     | 220 mm                                   |                            |          |
| Description:                 | Etiquette                                | Matière:                   | Papier   |
| Quantité:                    | 4,0000 PCE                               |                            |          |
| Poids:                       | 1,94 g                                   |                            |          |
| Couleur:                     | Blanc                                    |                            |          |
| Largeur:                     | 165 mm                                   |                            |          |
| Hauteur:                     | 120 mm                                   |                            |          |
| Description:                 | Etiquette                                | Matière:                   | Papier   |
| Quantité:                    | 1,0000 PCE                               |                            |          |
| Poids:                       | 2,38 g                                   |                            |          |
| Couleur:                     | Blanc                                    |                            |          |
| Largeur:                     | 165 mm                                   |                            |          |
| Hauteur:                     | 160 mm                                   |                            |          |
| Description:                 | Boîte                                    | Matière:                   | Ondulé   |
| Quantité:                    | 1,0000 PCE                               |                            |          |
| Poids:                       | 243 g                                    |                            |          |
| Couleur:                     | Blanc                                    |                            |          |
| Longueur (extérieur):        | 399 mm                                   |                            |          |
| Largeur (extérieur):         | 297 mm                                   |                            |          |
| Hauteur (extérieur):         | 187 mm                                   |                            |          |
| <b>Code</b>                  |  |                            |          |
|                              |  | Date d'expiration:         | DD/MM/YY |
| Autres codes:                | Indice de fraîcheur, Temps de production |                            |          |
| <b>Emballage tertiaire</b>   |  |                            |          |
| Description:                 | Feuille                                  | Matière:                   | Carton   |
| Quantité:                    | 3,0000 PCE                               |                            |          |
| Poids:                       | 280 g                                    |                            |          |
| Couleur:                     | Gris                                     |                            |          |
| Longueur:                    | 1.000 mm                                 |                            |          |
| Largeur:                     | 700 mm                                   |                            |          |
| Description:                 | Film étirable                            | Matière:                   | LDPE     |
| Quantité:                    | 0,1668 KG                                |                            |          |
| Couleur:                     | Transparent                              |                            |          |
| Largeur:                     | 500,00 mm                                |                            |          |
| Description:                 | Etiquette                                | Matière:                   | Papier   |
| Quantité:                    | 2,0000 PCE                               |                            |          |
| Poids:                       | 2,6 g                                    |                            |          |
| Couleur:                     | Blanc                                    |                            |          |
| Largeur:                     | 210 mm                                   |                            |          |
| Hauteur:                     | 148,5 mm                                 |                            |          |

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| <b>Numéro d'article:</b> 10231328 | <b>Mise à jour :</b> 28.07.2025 |
|-----------------------------------|---------------------------------|

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

| Risques physiques - système de contrôle spécifique |         |                                |           |
|--|---------|--------------------------------|-----------|
| Tamis:   | Présent | Maille                         | Remarques |
|  | Oui     |                                |           |
| <b>Filtres:</b>                                    | Non     |                                |           |
| <b>Détecteur de métal:</b>                         | Oui     |                                | Tray      |
| <b>Ferreux:</b>                                    |         | Ø appareil de contrôle: 1,5 mm |           |
| <b>Non ferreux:</b>                                |         | Ø appareil de contrôle: 2,0 mm |           |
| <b>Inoxidable:</b>                                 |         | Ø appareil de contrôle: 2,5 mm |           |
| <b>Rayons-X:</b>                                   | Non     |                                |           |

**INFORMATION LÉGALE**

| Numérotage international des ingrédients   |            |           |
|--|------------|-----------|
| Type   | Nombre     | Remarques |
| Code CN (EU)   | 1905907000 |           |
| Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni. |            |           |

**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.

|                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| <b>Mise à jour :</b> | 28.07.2025                   |
| <b>Changement:</b>   | Peut contenir des allergènes |