FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 28.07.2025

GF133 Berliner ohne Füllung 29416

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10149925**
Société	**Code article**
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040000798
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040000798
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	79
Baker & Baker BENELUX BV	29416
Autres	
Code EAN	4017040000798
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Beignet, pâtisserie à base de pâte levée, surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Beignet (Berliner), à base de pâte levée, surgelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
Condition physique:	Pièces

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général				
Application				
Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.				
Ou réchauffez (maximum 2 minutes) à 200 °C avec un peu de vapeur. Décorez à souhait. Le temps et les informations de température sont indicatifs et dépendent des conditions d'utilisation.				
Instructions de préparation				
Décongélation:	**Temps:**	60 min	**Température:**	20 - 22 °C

GF133 Berliner ohne Füllung 29416

Numéro d'article:	10149925	Mise à jour :	28.07.2025

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	57 g	56,2 - 59,3 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	52,2 mm	49 - 56 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	555,5 mm	530 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé

Goût:	Aromatique, Déguster la friture typique	**Odeur:**	Aromatique, Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme egale et ronde, Tête stabile	**Couleur:**	Brun moyen, Avec col légèrement jaunâtre

Mie, décongelé

Structure:	Pores fins, Motif régulier, Mou

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; Graisse de palme; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Huiles végétales: Colza, Palme; LACTOSE; Levure; Sucre; Poudre d'ŒUF entier; Blanc d'ŒUF en poudre; Sel; Amidon de BLÉ; Protéine de LAIT; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Stabilisant: Sulfate de calcium; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme (contient du LAIT).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.486 kJ	(355 kcal)
Matières grasses:	17 g	
dont acides gras saturés:	8,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,6 g	
Glucides:	41 g	
dont sucres:	4,8 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,97 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	859,2 mg
Minéraux - Sodium:	389,60 mg
Eau:	31,3 g

GF133 Berliner ohne Füllung 29416

Numéro d'article:	10149925	Mise à jour :	28.07.2025

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	Non	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	Oui	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	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	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	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: SOJA, 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.

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 #: O-22-24620

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

GF133 Berliner ohne Füllung 29416

Numéro d'article:	10149925	Mise à jour :	28.07.2025

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:	**/ 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:	546 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 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

GF133 Berliner ohne Füllung 29416

Numéro d'article:	10149925	Mise à jour :	28.07.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	4,10 kg	**Poids brut:**	5,064 kg	**Nombre de pièces:**	72 Pce

Palette

Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	4 Pce	**Couches:**	9 Pce	**UD par palette:**	36 Pce
Poids net:	148 kg	**Poids brut:**	207 kg	**Hauteur totale de palette:**	193,2 cm

Emballage primaire

Description:	Sac	**Matière:**	HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	36,63 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	580 mm		
Hauteur:	900 mm		

Description:	Feuille	**Matière:**	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	95 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	580 mm		
Largeur:	380 mm		

Code

Date de production:	Temps de production	**Date d'expiration:**	DD/MM/YY	**Code du lot:**	Indice de fraîcheur

Emballage secondaire

Description:	Boîte	**Matière:**	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	737 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	599 mm		
Largeur (extérieur):	395 mm		
Hauteur (extérieur):	198 mm		

Description:	Etiquette		
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	1 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur:	32 mm		
Largeur:	19 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
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production, Numéro de carte		

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:	0,1170 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		

GF133 Berliner ohne Füllung 29416

Numéro d'article:	10149925	Mise à jour :	28.07.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent			Remarques
Tamis:	Oui	**Maille**		
Filtres:	Non			
Détecteur de métal:	Oui			
Ferreux:		**Ø appareil de controle:**	3,0 mm	
Non ferreux:		**Ø appareil de controle:**	3,0 mm	
Inoxidable:		**Ø appareil de controle:**	3,0 mm	
Rayons-X:	Non			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	

Tout les produits sont conformes à la legislation 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.

Mise à jour :	28.07.2025
Changement:	Peut contenir des allergènes