

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: 02.11.2026
Mise à jour : 21.08.2025

B&B Donut fourré caramel 89471

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10083658
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040894717
Baker & Baker BENELUX BV	26812
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89471
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141017
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501040
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1571
Baker & Baker FRANCE SARL	89471
Baker & Baker Global	10083658
RU	89471K
Autres	
Code EAN	4017040894717
Code CN (EU)	19059070007111

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut avec fourrage goût caramel (14%), glaçage au cacao (11%) et morceaux de toffee (5%), surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut au fourrage caramel, décoré avec un léger glaçage au cacao et morceaux de toffee, surgelé.
Le dessous du Donut est plat.

Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
-----------------	-----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 min	Température: 20 - 22 °C

Numéro d'article: 10083658

Mise à jour : 21.08.2025

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	65 g	62 - 68 g	Méthode interne	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Méthode interne	
Diamètre:	90 mm	84,6 - 95,4 mm	Méthode interne	

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		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Fort, Caramel	Odeur:	Comme, Caramel
		Couleur:	Caramel
Glaçage, décongelé			
Goût:	Sucré	Odeur:	Typique de cacao
		Couleur:	Brun moyen
Décoration			
		Couleur:	Brun clair, Brillant

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

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

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.688 kJ	(404 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	12 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,0 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	20 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	4,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,65 g	

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):	570,0 mg
Minéraux - Sodium:	259,50 mg
Eau:	0,0 g

Numéro d'article: 10083658

Mise à jour : 21.08.2025

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	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	4 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.

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					
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 #: O-22-24620					

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	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		

Numéro d'article: 10083658	Mise à jour : 21.08.2025
-----------------------------------	---------------------------------

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	1 000				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:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 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

Numéro d'article: 10083658

Mise à jour : 21.08.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,582 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	224,64 kg	Poids brut:	284,2 kg	Hauteur totale de palette:	182,4 cm
Emballage primaire					
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:	0,0335 KG				
Poids:	8,3 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	730 mm				
Code					
		Date d'expiration:	DD/MM/YY		
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur				
Emballage secondaire					
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				
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:	2,0000 PCE				
Poids:	3,27 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Code					
		Date d'expiration:	DD/MM/YY		
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur, Numéro de carte				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,2154 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				

Numéro d'article: 10083658

Mise à jour : 21.08.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
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)	19059070007111	
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.

Mise à jour : 21.08.2025
 Changement: Formulation, Déclaration des ingrédients