

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du:	30.10.2026
Mise à jour :	08.08.2025

B&B BL Donut Chocolate Cake 2354

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10231336

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023544
Baker & Baker Global	10231336
Baker & Baker FRANCE SARL	2354
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23544
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023544
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501081
Baker & Baker BENELUX BV	02354
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141195

Autres

Code EAN	4017040023544
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Donut cacao, fourrages au cacao 8,3% et au cacao et lait 8,3%, chocolat au lait, de couverture et blanc, surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à pâte levée en anneau à la surface légèrement bombée., avec fourrage au lait et au cacao. Décoré de chocolat au lait « avec chocolat Belge », chocolat noir de couverture « avec chocolat Belge » et chocolat blanc.
Probables traces de grille à la surface.
Le dessous de la pâtisserie est relativement plat.
Probable condensation à la surface durant la décongelation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Allemagne

Condition physique: Pièces

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	90 min	Température:	20 - 22 °C
----------------	--------	--------	--------------	------------

Numéro d'article:	10231336	Mise à jour :	08.08.2025
-------------------	----------	---------------	------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	73 g	71,9 - 76 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré, Cacao légère	Odeur:	Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun foncé
Mie, décongelé			
Structure:	Mou, Spongieux, Court		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Cacao légère, Goût de lait	Odeur:	Cacao légère
		Couleur:	Marron
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
Aspect visuel:	Impression grille visible	Couleur:	Comme chocolat de lait
Décoration			
Goût:	Chocolat noir		
Décoration			
Goût:	Chocolat blanc		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Sucre; Chocolat au lait (12%) (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait entier (LAIT); Pâte de cacao; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Eau; Huiles végétales: Colza, Tournesol, Palme, (en proportion variable); Chocolat noir belge (3,8%) (Pâte de cacao; Sucre; Beurre de cacao; Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel de vanille); Cacao maigre en poudre (3,1%); Levure; Poudre de lait entier (LAIT); Farine de seigle (SEIGLE); Beurre de cacao; Dextrose; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); Sirop de glucose; Poudre de lait écrémé (LAIT); Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Lactose (LAIT); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Pâte de cacao (0,2%); Épaississant: Gomme Xanthane; Lécithines (SOJA); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.991 kJ	(477 kcal)
Matières grasses:	28 g	
dont acides gras saturés:	13 g	
dont acides gras mono-insaturés:	11 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,3 g	
Glucides:	49 g	
dont sucres:	25 g	
Fibres alimentaires:	3,1 g	
Protéines:	6,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,53 g	
Par portion (73 G)		
Énergie:	1.454 kJ	(348 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	9,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,4 g	
Glucides:	36 g	
dont sucres:	18 g	
Fibres alimentaires:	2,2 g	
Protéines:	4,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,40 g	

Numéro d'article: 10231336

Mise à jour :

08.08.2025

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):	387,2 mg
Minéraux - Sodium:	216,80 mg
Eau:	12,8 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	24 %
Matières grasses:	40 %
Acides gras saturés:	65 %
Glucides:	19 %
Sucres:	27 %
Protéines:	12 %
Sel:	9 %

Par portion (73 G)

ADULTES

Énergie:	17 %
Matières grasses:	29 %
Acides gras saturés:	48 %
Glucides:	14 %
Sucres:	20 %
Protéines:	9 %
Sel:	7 %

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 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.

Numéro d'article: 10231336

Mise à jour :

08.08.2025

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		

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: 10231336

Mise à jour :

08.08.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution								
Poids net:		3,504 kg	Poids brut:		3,977 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:		252 kg	Poids brut:		312 kg	Hauteur totale de palette:		183,3 cm
Emballage primaire								
Description:		Flexible film		Matière:		OPP		
Quantité:		0,0333 KG						
Poids:		8,3 g						
Couleur:		Transparent						
Largeur:		730 mm						
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						
Code								
Autres codes:				Date d'expiration:		DD/MM/YY		
Indice de fraîcheur, Temps de production								
Emballage secondaire								
Description:		Boîte		Matière:		Ondulé		
Quantité:		1,0000 PCE						
Poids:		254,84 g						
Couleur:		Blanc						
Longueur (extérieur):		399 mm						
Largeur (extérieur):		297 mm						
Hauteur (extérieur):		187 mm						
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						
Code								
Autres codes:				Date d'expiration:		DD/MM/YY		
Indice de fraîcheur, Temps de production								
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:		0,2137 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:	10231336	Mise à jour :	08.08.2025
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille	
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	
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 :	08.08.2025
Changement:	Peut contenir des allergènes