

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

05.05.2021

### Oreo® Donut fourré 2-pack

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article               |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | <b>10221923</b> |
| Société                        |                 |
| Code article                   |                 |
| Baker & Baker FRANCE SARL      | 22019           |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 3040409220194   |
| Baker & Baker BENELUX BV       | 22019           |
| Autres                         |                 |
| Code EAN                       | 3040409220194   |
| Code CN (EU)                   | 1905907000      |

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

|   |   |
|---|---|
| <b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b> | Donut au cacao avec fourrage goût vanille (16%), décoré d'un glaçage blanc (9,6%) et de biscuits Oreo® au cacao, surgelé. |
|---|---|

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Carton contient: 18 x 2 donut

Donut avec une surface lisse et légèrement arrondie ; garni d'un fourrage goût vanille, décoré d'un glaçage blanc et de morceaux de biscuits Oreo® au cacao.

Légère empreinte de grille possible sur le glaçage à base de matières grasses.

Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat.

Condensation possible à la surface pendant la décongélation.

2 Donuts emballés dans un blister plastique

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

|                            |           |                             |        |
|----------------------------|-----------|-----------------------------|--------|
| <b>Pays d'origine:</b>     | Allemagne | <b>Continent d'origine:</b> | Europe |
| <b>Condition physique:</b> | Congelé   |                             |        |
| <b>Condition physique:</b> | Congelé   |                             |        |

#### CONSIGNES D'UTILISATION

| Application   |                        |
|---|------------------------|
| Décongeler au moins 90 min. à température ambiante. |                        |
| Instructions de préparation                         |                        |
| <b>Décongélation:</b>                               | <b>Temps:</b> > 90 min |

|                          |          |                      |            |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| <b>Numéro d'article:</b> | 10221923 | <b>Mise à jour :</b> | 05.05.2021 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

|                  | <b>Cible</b> | <b>Intervalle</b> | <b>Méthode</b>                          | <b>Remarque</b> |
|------------------|--------------|-------------------|---|-----------------|
| <b>Poids</b>     | 72 g         | 68 - 76 g         | Méthode interne                         |                 |
| <b>Hauteur:</b>  | 34 mm        | 32 - 36 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>                 | Déguster la friture typique, Typique de cacao, Légèrement sucré | <b>Odeur:</b>   | Odeur typique de friture, Cacao légère |
| <b>Aspect visuel:</b>        | Forme ronde un peu inégale                                      | <b>Couleur:</b> | Brun foncé                             |
| <b>Mie, décongelé</b>        |   |                 |  |
| <b>Structure:</b>            | Court, Lâche, Mou   |                 |  |
| <b>Fourrage, décongelé</b>   |   |                 |  |
| <b>Goût:</b>                 | Sucré, Fort, Vanille  | <b>Odeur:</b>   | Légèrement vanillé                     |
| <b>Structure:</b>            | Crémeux   | <b>Couleur:</b> | Blanc                                  |
| <b>Glaçage, décongelé</b>    |   |                 |  |
| <b>Goût:</b>                 | Sucré, Légèrement vanillé                                       | <b>Odeur:</b>   | Légèrement vanillé                     |
| <b>Aspect visuel:</b>        | Impression grille visible                                       | <b>Couleur:</b> | Clair, Blanchâtre                      |
| <b>Décoration</b>            |   |                 |  |
| <b>Goût:</b>                 | Sucré, Typique de cacao   | <b>Odeur:</b>   | Légèrement vanillé                     |
|                              |   | <b>Couleur:</b> | Brun foncé                             |

**FORMULATION**

| Ingrédient                                 | Numéro E | %*  |
|--|----------|-----|
| Farine de blé                              |          | 35  |
| Matières grasses végétales                 |          | 20  |
| Palme                                      |          | 20  |
| Coco                                       |          | 2   |
| (en proportion variable)                   |          |     |
| Sucre                                      |          | 20  |
| Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo® |          | 9   |
| Farine de blé                              |          |     |
| Sucre                                      |          |     |
| Huile de colza                             |          |     |
| Cacao maigre en poudre                     |          |     |
| Sirop de glucose-fructose                  |          |     |
| Amidon de blé                              |          |     |
| Poudre à Lever                             |          |     |
| Carbonates de potassium                    | E 501    |     |
| Carbonates d'ammonium                      | E 503    |     |
| Carbonates de sodium                       | E 500    |     |
| Huile de palme                             |          |     |
| Sel  |          |     |
| Émulsifiant                                |          |     |
| Lécithine de soja                          | E 322    |     |
| Arôme                                      |          |     |
| Eau  |          | 6   |
| Huiles végétales                           |          | 3   |
| Palme                                      |          | 2   |
| Colza                                      |          | 1   |
| Lactose                                    |          | 2   |
| Levure                                     |          | 2   |
| Cacao maigre en poudre                     |          | 1   |
| Émulsifiant                                |          | < 1 |
| Mono- et diglycérides d'acides gras        | E 471    | < 1 |
| Lécithine                                  | E 322    | < 1 |
| Stéaroyl-2-lactylate de sodium             | E 481    | < 1 |
| Farine de seigle                           |          | 1   |
| Poudre de lait entier                      |          | < 1 |
| Dextrose                                   |          | < 1 |
| Sirop de glucose                           |          | < 1 |
| Sel  |          | < 1 |
| Poudre à Lever                             |          | < 1 |
| Diphosphates                               | E 450    | < 1 |
| Carbonates de sodium                       | E 500    | < 1 |
| Épaississant                               |          | < 1 |
| Gomme Xanthane                             | E 415    | < 1 |
| Arôme                                      |          | < 1 |
| contient du lait                           |          |     |
| Agent de Traitement de la Farine           |          | < 1 |
| Acide ascorbique                           | E 300    | < 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 %

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Matières grasses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Sucre; Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo® (FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre (1,4%); Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Huile de palme; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Eau; Huiles végétales: Palme, Colza; LACTOSE; Levure; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; FARINE DE SEIGLE; POUDRE DE LAIT ENTIER; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Énergie:                         | 1.999 kJ (479 kcal) |
| Matières grasses:                | 27,5 g              |
| dont acides gras saturés:        | 14,2 g              |
| dont acides gras mono-insaturés: | 9,3 g               |
| dont acides gras poly-insaturés: | 2,7 g               |
| Glucides:                        | 51,6 g              |
| dont sucres:                     | 23,6 g              |
| Fibres alimentaires:             | 2,3 g               |
| Protéines:                       | 5,1 g               |
| Sel (Na x 2,5):                  | 0,6017 g            |

Numéro d'article: 10221923

Mise à jour : 05.05.2021

**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:     | 0,0 g    |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,3 g    |
| Sel (NaCl):  | 452,5 mg |
| Minéraux - Sodium:   | 240,7 mg |
| Eau:   | 12,5 g   |

**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   |
| Epeautre  | 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  | 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                 | 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  | 1 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.   |         |                     |       |
| <b>Peut contenir des allergènes</b>   |         |                     |       |
| Peut contenir des traces de: ŒUF, FRUITS À COQUE.   |         |                     |       |
| 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.<br>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.

**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: 10221923 | Mise à jour : 05.05.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

**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:                   | / 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:    | / 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>   |   |
| Date de durabilité minimale:  | 448 Jrs   |
| Température de stockage:  | -18 °C  |
| Conseil de stockage:  | Ne pas recongeler un produit décongelé.                           |
| <b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b> |   |
| Durée de conservation:  | 3 Jrs   |
| Température de stockage:  | < 25 °C   |
| Conseil de stockage:  | Emballé, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur. |
| <b>Conditions de transport</b>  |   |
| Température de transport:   | -18 °C  |

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

|                              |                     |             |           |                            |          |
|------------------------------|---------------------|-------------|-----------|----------------------------|----------|
| <b>Unité de distribution</b> |                     |             |           |                            |          |
| Poids net:                   | 2,592 kg            | Poids brut: | 3,210 kg  | Nombre de pièces:          | 36 Pce   |
| <b>Palette</b>               |                     |             |           |                            |          |
| Type de palette:             | Palette Euro        | Couches:    | 9 Pce     | UD par palette:            | 54 Pce   |
| UD par couche:               | 6 Pce               | Poids brut: | 198,34 kg | Hauteur totale de palette: | 157,2 cm |
| Poids net:                   | 139,97 kg           |             |           |                            |          |
| <b>Emballage primaire</b>    |                     |             |           |                            |          |
| Description:                 | Blister             | Matière:    | OPS       |                            |          |
| Nombre de pièces:            | 18 Pce              |             |           |                            |          |
| Dimensions:                  | 198 x 110 x 46 mm   |             |           |                            |          |
| Poids:                       | 12,1 g              |             |           |                            |          |
| <b>Emballage secondaire</b>  |                     |             |           |                            |          |
| Description:                 | Etiquette           | Matière:    | Papier    |                            |          |
| Nombre de pièces:            | 18 Pce              |             |           |                            |          |
| Description:                 | Boîte               | Matière:    | Carton    |                            |          |
| Nombre de pièces:            | 1 Pce               |             |           |                            |          |
| Dimensions:                  | 408 x 350 x 158 mm  |             |           |                            |          |
| Description:                 | Etiquette           | Matière:    | Papier    |                            |          |
| Nombre de pièces:            | 1 Pce               |             |           |                            |          |
| <b>Emballage tertiaire</b>   |                     |             |           |                            |          |
| Description:                 | Palette             | Matière:    | Bois      |                            |          |
| Dimensions:                  | 1200 x 800 x 150 mm |             |           |                            |          |
| Poids:                       | 25 kg               |             |           |                            |          |

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10221923 | Mise à jour : 05.05.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

| Risques physiques - système de contrôle spécifique |                |                                 |           |
|--|----------------|---------------------------------|-----------|
| Tamis:   | Présent<br>Oui | Maille                          | Remarques |
| Filtres:   | Non            |                                 |           |
| Détecteur de métal:                                | Oui            |                                 |           |
| Ferreux:   |                | Ø appareil de contrôle: <= 4 mm |           |
| Non ferreux:                                       |                | Ø appareil de contrôle: <= 4 mm |           |
| Inoxidable:  |                | Ø appareil de contrôle: <= 4 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 : | 05.05.2021                  |
| Changement:   | Information Microbiologique |