

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

09.02.2022

B&B BL Donut Raspberry Cheesecake**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker & Baker numéro d'article

10231334**Société****Code article**

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023537
Baker & Baker Global	10231334
Baker & Baker FRANCE SARL	2353
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23537
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023537
Baker & Baker BENELUX BV	02353
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501082
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141194
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2353

Autres

Code EAN	4017040023537
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut avec fourrages framboise (8,6%), aromatisé, fromage blanc (8,6%), glaçage au yaourt (10%) et à la framboise (3,6%), surgelé.
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à pâte levée en anneau à la surface légèrement bombée ; avec fourrage à la framboise; fourrage au quark / fromage blanc et décoré d'un glaçage au lait, d'un glaçage aromatisé à la framboise et de granulés de sucre aromatisés.

Probable répartition irrégulière du décor.

Légère empreinte de grille possiblement visible sur le glaçage.

Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat.

Il est possible d'observer de la condensation durant la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES**Pays d'origine:**

Allemagne

Continent d'origine:

Europe (UE)

CONSIGNES D'UTILISATION**Application**

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

Instructions de préparation**Décongélation:****Temps:**

> 90 min

Numéro d'article:	10231334	Mise à jour :	09.02.2022
-------------------	----------	---------------	------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	69 g	68 - 72 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	Odeur:	Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun-doré avec de légères nuances
Structure:	Mou		
Mie, décongelé			
Structure:	Mou, Spongieux, Court		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Framboise, Légèrement aigre	Couleur:	Rouge, Blanc
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme, Yoghourt	Couleur:	Blanchâtre, Légèrement mat
Décoration			
Goût:	Sucré, Framboise	Odeur:	Framboise
		Couleur:	Rouge foncé, Rouge clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Sucre; Matières grasses végétales: Palme, Coco; Eau; QUARK ÉCRÉMÉ(8,3%); Sirop de glucose-fructose; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Purée de framboise(2,0%); Levure; POUDRE DE YAOURT AU LAIT ÉCRÉMÉ(1,3%); Émulsifiant: Lécithine, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; FARINE DE SEIGLE; Dextrose; Purée de framboises, concentrées(0,6%); Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Pectines, Gomme Xanthane; Concentré de betterave; Arômes naturels; Concentré de baie de sureau; Arôme naturel de vanille (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Agent d'enrobage: Cire d'abeille blanche et jaune; Colorant: Charbon végétal, Anthocyanes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.606 kJ	(384 kcal)
Matières grasses:	19,1 g	
dont acides gras saturés:	10,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,2 g	
Glucides:	46,8 g	
dont sucres:	21,5 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	5,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,5361 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):	402,5 mg
Minéraux - Sodium:	214,5 mg
Eau:	26,7 g

Numéro d'article: 10231334

Mise à jour : 09.02.2022

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	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	Non
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 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 des traces de: ŒUF, FRUITS À COQUE, SOJA.

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. 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:	99,03 %	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 #: CU-RSPO SCC-831156					
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 #: CU-RSPO SCC-831156					

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: 10231334 Mise à jour : 09.02.2022

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:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °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 stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	8 °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: 10231334	Mise à jour : 09.02.2022
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	3,312 kg	Poids brut:	3,798 kg	Nombre de pièces: 48 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	9 Pce	UD par palette: 72 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	298 kg	Hauteur totale de palette: 183,3 cm
Poids net:	238 kg			
Emballage primaire				
Description:	Flexible film	Matière:	OPP	
Quantité:	0,0333 KG			
Poids:	9,7 g			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	730 mm			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
Quantité:	4,000 PCE			
Poids:	51 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	382 mm			
Largeur (extérieur):	286 mm			
Hauteur (extérieur):	41 mm			
Code		Date d'expiration:	DD/MM/YY	
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production			
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:	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		Date d'expiration:	DD/MM/YY	
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production			
Emballage tertiaire				
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			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier	
Quantité:	2,0000 PCE			
Poids:	2,6 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	210 mm			
Hauteur:	148,5 mm			

Numéro d'article: 10231334

Mise à jour : 09.02.2022

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)	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 : 09.02.2022
Changement: Information sur l'emballage - Palettisation