

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

24.05.2024

### Côte d'Or Donut 2-pack

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10249626</b>
Société	
Baker & Baker Global	10249626
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698002268
Baker & Baker BENELUX BV	29547
Baker & Baker FRANCE SARL	29547
Autres	
Code EAN	4065698002268
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut au cacao, avec 17% de fourrage au cacao, 14% de chocolat au lait, 3,7% de chocolat noir, surgelé
--	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	90 min	Température: 20 - 22 °C

Numéro d'article: 10249626	Mise à jour : 24.05.2024
----------------------------	--------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	72 g	70,9 - 73 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	Méthode interne, 6 pièces	

**INFORMATION SENSORIELLE**

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Déguster la friture typique, Typique de cacao, Légèrement sucré	Odeur:	Odeur typique de friture, Cacao légère
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun foncé
Fourrage, décongelé			
Goût:	Sucré	Odeur:	Cacao, Légèrement sucré
Structure:	Crémeux	Couleur:	Brun foncé
Glaçage, décongelé			
Goût:	Chocolat noir	Odeur:	Chocolaté
Aspect visuel:	Débris	Couleur:	Brun foncé
Décoration			
Goût:	Chocolat noir	Odeur:	Chocolaté
Aspect visuel:	Débris	Couleur:	Brun foncé

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*	
Farine de blé (Blé)		35	
Sucre		20	
Graisses végétales		15	
	Palme		15
	Palmiste		1
Eau		7	
Pâte de cacao		5	
Huile végétale		5	
	Huile de colza		5
Cacao maigre en poudre		5	
Poudre de lait écrémé (Lait)		2	
Beurre de cacao		2	
Levure		2	
Farine de seigle (Seigle)		1	
Émulsifiant		< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
	Lécithines	E 322	< 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
	Lécithines (Soja)	E 322	< 1
Dextrose		< 1	
Lactosérum en poudre (Lait)		< 1	
Matière grasse laitière anhydre (Lait)		< 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
Arômes naturels		< 1	
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 (BLÉ); Sucre; Graisses végétales: Palme, Palmiste; Eau; Pâte de cacao (5,3%); Huile végétale: Huile de colza; Cacao maigre en poudre (4,6%); Poudre de lait écrémé (LAIT); Beurre de cacao (2,2%); Levure; Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); Dextrose; Lactosérum en poudre (LAIT); Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arômes naturels; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10249626

Mise à jour : 24.05.2024

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.969 kJ (472 kcal)
Matières grasses:	28 g
dont acides gras saturés:	13 g
dont acides gras mono-insaturés:	11 g
dont acides gras poly-insaturés:	3,4 g
Glucides:	47 g
dont sucres:	22 g
Fibres alimentaires:	3,8 g
Protéines:	6,4 g
Sel (Na x 2,5):	0,54 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:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Minéraux - Sodium:	215,40 mg
Eau:	13,1 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
Épeautre	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	0 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.

**Peut contenir des allergènes**

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. 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.

<b>Numéro d'article:</b> 10249626	<b>Mise à jour :</b> 24.05.2024
-----------------------------------	---------------------------------

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b> Palmiste	<b>Valeur:</b> 100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b> 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		
<b>Type:</b> Huile de palme	<b>Valeur:</b> 100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b> 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**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b> Oui	<b>Convient pour l'alimentation cœliaque:</b> Non
<b>Convient au régime végétarien (lait):</b> Oui	<b>Convient aux personnes intolérantes au lactose:</b> Non
<b>Convient au régime végétarien (oeuf):</b> Non	<b>Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:</b> Non
<b>Convient au régime vegan:</b> Non	

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
<b>Quantité totale de germes:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
<b>Moisissures:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Levures:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	10				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonella:</b>	/ 250 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 125 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>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	448 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Congelé: < -18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	3 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Ambiante: 15 - 25 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Blister, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	< -18 °C

Numéro d'article: 10249626	Mise à jour : 24.05.2024
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>				
<b>Poids net:</b>	2,592 kg	<b>Poids brut:</b>	3,170 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 36 Pce
<b>Palette</b>				
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800 mm			
<b>UD par couche:</b>	6 Pce	<b>Couches:</b>	9 Pce	<b>UD par palette:</b> 54 Pce
<b>Poids net:</b>	139,968 kg	<b>Poids brut:</b>	196,180 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b> 176,1 cm
<b>Emballage primaire</b>				
<b>Description:</b>	Blister	<b>Matière:</b>	OPS	
<b>Nombre de pièces:</b>	18 Pce			
<b>Dimensions:</b>	198 x 110 x 46 mm			
<b>Poids:</b>	12,1 g			
<b>Emballage secondaire</b>				
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Nombre de pièces:</b>	18 Pce			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Nombre de pièces:</b>	1 Pce			
<b>Dimensions:</b>	406 x 306 x 179 mm			
<b>Emballage tertiaire</b>				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois	
<b>Dimensions:</b>	1200 x 800 x 150 mm			
<b>Poids:</b>	25 kg			

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

<b>Risques physiques - système de contrôle spécifique</b>				
<b>Tamis:</b>	<b>Présent</b> Oui	<b>Maille</b>		<b>Remarques</b>
<b>Filtres:</b>	Non			
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui			
<b>Ferreux:</b>		<b>Ø appareil de contrôle:</b>	<= 4 mm	
<b>Non ferreux:</b>		<b>Ø appareil de contrôle:</b>	<= 4 mm	
<b>Inoxidable:</b>		<b>Ø appareil de contrôle:</b>	<= 4 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Non			

**INFORMATION LÉGALE**

<b>Numérotage international des ingrédients</b>		
<b>Type</b>	<b>Nombre</b>	<b>Remarques</b>
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 :	24.05.2024
Changement:	