

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 28.07.2025

B&B Donut Coeur 1967 / 01967

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10240284**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019677
Baker & Baker FRANCE SARL	1967
Baker & Baker BENELUX BV	01967
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19677
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501066
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1967

Autres

Code EAN 4017040019677
Code CN (EU) 1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Donut en forme de coeur avec glaçage rose goût fraise (13%) et vermicelles de sucre blanc (5,6%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut sous forme de coeur avec une surface lisse et légèrement arrondi, recouvert d'un glaçage rose et décoré avec du sucre blanc (vermicelles).
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

Condition physique: Pièces

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Application

Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 60 min Température: 20 - 22 °C

Numéro d'article: 10240284 Mise à jour : 28.07.2025

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	52 g	51,2 - 54 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	35 mm	33 - 38 mm	Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	535 mm	525 - 560 mm	6 pièces	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré, Note vanillée	Odeur:	Note vanillée, Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun-doré avec de légères nuances
Mie, décongelé			
Structure:	Mou, Spongieux, Court		
Glaçage, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré, Comme les fraises	Odeur:	Légèrement sucré, Comme les fraises
		Couleur:	Rose pâle, Couvrant, Mat
Décoration			
		Couleur:	Brins de sucre

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé (Blé)		40
Graisses végétales		25
	Palme	20
	Coco	2
Sucre		10
Eau		9
Vermicelles de sucre		6
	Sucre	6
	Sirop de glucose	< 1
	Graisse de palme	< 1
	Amidon de blé (Blé)	< 1
Levure		2
Émulsifiant		2
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471 1
	Lécithines	E 322 < 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481 < 1
Huile végétale		2
	Huile de colza	2
Farine de seigle (Seigle)		1
Dextrose		1
Sirop de glucose		< 1
Sel		< 1
Poudre à Lever		< 1
	Diphosphates	E 450 < 1
	Carbonates de sodium	E 500 < 1
Concentré de fruits et légumes		< 1
	Concentré de betterave	< 1
Épaississant		< 1
	Gomme Xanthane	E 415 < 1
Arôme naturel		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique	E 300 < 1
Arôme naturel de vanille		< 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); Graisses végétales: Palme, Coco; Sucre; Eau; Vermicelles de sucre (Sucre; Sirop de glucose; Graisse de palme; Amidon de blé (BLÉ)); Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Huile végétale: Huile de colza; Farine de seigle (SEIGLE); Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Concentré de fruits et légumes: Concentré de betterave; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel de vanille.

Numéro d'article: 10240284 Mise à jour : 28.07.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.959 kJ	(469 kcal)
Matières grasses:	28 g	
dont acides gras saturés:	15 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,9 g	
Glucides:	49 g	
dont sucres:	20 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	4,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,58 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
Sel (NaCl):	446,2 mg
Minéraux - Sodium:	233,40 mg
Eau:	16,3 g

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	Non	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)	Non	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	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 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, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SOJA.

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: 10240284 Mise à jour : 28.07.2025

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):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

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 stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	6 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Blister
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10240284

Mise à jour :

28.07.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,496 kg	Poids brut:	2,957 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm	UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	180 kg	Poids brut:	240 kg	Hauteur totale de palette:	183,3 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:	0,0365 KG				
Poids:	8,3 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	730 mm				
Code					
Autres codes:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	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:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,38 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	160 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	3,27 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1,94 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	120 mm				
Code					
Autres codes:	Temps de production, Numéro de carte	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
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:	0,2115 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500,00 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

Numéro d'article: 10240284	Mise à jour : 28.07.2025
----------------------------	--------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
Tamis:	Oui		
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	Meursing Code 19059070007011
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 :	28.07.2025
Changement:	Peut contenir des allergènes