

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
 dedicated to delight

Mise à jour :

28.07.2025

Donut DAIM® 48 pces 24130

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10227900

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040024138

Baker & Baker FRANCE SARL

24130

Baker & Baker BENELUX BV

02413

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

24130

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040024138

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501077

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141187

Autres

Code EAN

4017040024138

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Donut avec fourrage caramel (12%), un glaçage au cacao (10%) et dragées au chocolat au lait (10%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Donut garni avec un fourrage caramel, décoré avec un glaçage contenant du cacao et des éclats aux amandes croquantes enrobées de chocolat au lait, surgelé.

Le dessous du donut est plat.

Décoration irrégulière possible.

Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 min

Température:

20 - 22 °C

Numéro d'article: 10227900

Mise à jour :

28.07.2025

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	68 g	67 - 71,4 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, 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		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Fort, Caramel	Odeur:	Comme, Caramel
		Couleur:	Caramel
Glaçage, décongelé			
Goût:	Typique de cacao, Sucré	Odeur:	Typique de cacao
		Couleur:	Brun moyen
Décoration			
Goût:	Comme chocolat de lait, Comme, Caramel, Amande	Couleur:	Comme chocolat de lait

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco; Dragées au chocolat au lait avec amandes caramélisées (Sucre; Palme; Beurre de cacao; Pâte de cacao; AMANDES (0,3%); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Poudre de lait écrémé (LAIT); Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Perméat de lactosérum (LAIT); LAIT concentré sucré écrémé; (Lait écrémé (LAIT); Sucre); Sel; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Agent d'enrobage: Gomme d'acacia, Maltodextrine; Arôme); Sucre; Eau; Sirop de glucose; Sirop de sucre inversé; Huile de colza; Beurre (LAIT); Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); LAIT condensé sucré (LAIT; Sucre; Lactose (LAIT)); Farine de seigle (SEIGLE); Dextrose; Poudre de lait écrémé (LAIT); Poudre de lait entier (LAIT); Cacao maigre en poudre; Sel; Amidon Modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Gélifiant: Pectines; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Correcteur d'acidité: Carbonates de potassium; Arôme naturel (contient du LAIT); Arôme; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.681 kJ	(402 kcal)
Matières grasses:	21 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	47 g	
dont sucres:	22 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	4,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,68 g	
Par portion (68 G)		
Énergie:	1.143 kJ	(273 kcal)
Matières grasses:	15 g	
dont acides gras saturés:	7,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,9 g	
Glucides:	32 g	
dont sucres:	15 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	3,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,46 g	

Numéro d'article: 10227900

Mise à jour :

28.07.2025

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):	567,7 mg
Minéraux - Sodium:	272,90 mg
Eau:	24,8 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	20 %
Matières grasses:	31 %
Acides gras saturés:	57 %
Glucides:	18 %
Sucres:	25 %
Protéines:	9 %
Sel:	11 %

Par portion (68 G)

ADULTES

Énergie:	14 %
Matières grasses:	21 %
Acides gras saturés:	39 %
Glucides:	12 %
Sucres:	17 %
Protéines:	6 %
Sel:	8 %

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	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	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	3 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, autres FRUITS À COQUES.

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: 10227900

Mise à jour :

28.07.2025

DURABILITÉ

Type: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

Type: Palmiste Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	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: 10227900

Mise à jour :

28.07.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,264 kg	Poids brut:	3,822 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
Poids net:	208,90 kg			Hauteur totale de palette:	176,6 cm
Emballage primaire					
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	53 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	382 mm				
Largeur (extérieur):	286 mm				
Hauteur (extérieur):	45 mm				
Description:	Flexible film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0394 KG				
Poids:	9,7 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	730 mm				
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	48,0000 PCE				
Poids:	0,94 g				
Hauteur:	20 mm				
Diamètre du fond:	90 mm				
Code					
Date de production:	Oui	Code du lot:	DD/MM/YY		
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	262 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	298 mm				
Hauteur (extérieur):	202 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1,9404 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	120 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,5872 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	160 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	3,7389 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Code					
		Date d'expiration:	DD/MM/YY		
EAN:	Oui				
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production, Numéro d'article, Nom d'article, Logo				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,1876 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500,00 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	1 g				

Numéro d'article:	10227900	Mise à jour :	28.07.2025
-------------------	----------	---------------	------------

Couleur:	Blanc
Longueur:	148 mm
Largeur:	210 mm

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	
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