

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

08.09.2021

B&B BL Donut Chocolate Cake

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10231336
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023544
Baker & Baker Global	10231336
Baker & Baker FRANCE SARL	2354
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23544
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023544
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501081
Baker & Baker BENELUX BV	02354
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141195
Autres	
Code EAN	4017040023544
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Donut cacao, fourrages au cacao 8,3% et au cacao et lait 8,3%, chocolat au lait, de couverture et blanc, surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut à pâte levée en anneau à la surface légèrement bombée., avec fourrage au lait et au cacao. Décoré de chocolat au lait « avec chocolat Belge », chocolat noir de couverture « avec chocolat Belge » et chocolat blanc.
Probables traces de grille à la surface.
Le dessous de la pâtisserie est relativement plat.
Probable condensation à la surface durant la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Pièces		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: > 90 min

Numéro d'article: 10231336	Mise à jour : 08.09.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	73 g	71,9 - 76 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, Cacao légère	Odeur:	Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun foncé
Mie, décongelé			
Structure:	Mou, Spongieux, Court		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Cacao légère, Goût de lait	Odeur:	Cacao légère
		Couleur:	Marron
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
Aspect visuel:	Impression grille visible	Couleur:	Comme chocolat de lait
Décoration			
Goût:	Chocolat noir		
Décoration			
Goût:	Chocolat blanc		

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé			35	
Matières grasses végétales			15	
	Palme		15	
	Coco		< 1	
	(en proportion variable)			
Chocolat au lait avec chocolat belge			10	
	Sucre		6	
	Beurre de cacao		2	
	Poudre de lait entier		2	
	Pâte de cacao		1	
	Poudre de lactosérum doux		< 1	
	Émulsifiant		< 1	
	Arôme naturel de vanille	Lécithine de soja	E 322	< 1
Sucre			10	
Eau			6	
Chocolat noir belge			4	
	Pâte de cacao		2	
	Sucre		2	
	Beurre de cacao		< 1	
	Matière grasse laitière anhydre		< 1	
	Émulsifiant		< 1	
	Arôme naturel de vanille	Lécithine de soja	E 322	< 1
Chocolat Blanc			4	
	Sucre		2	
	Beurre de cacao		< 1	
	Poudre de lait entier		< 1	
	Poudre de lait écrémé		< 1	
	Lactose		< 1	
	Poudre de lactosérum doux		< 1	
	Émulsifiant		< 1	
	Arôme naturel de vanille	Lécithine de soja	E 322	< 1
Cacao maigre en poudre			3	
Huiles végétales			2	
	Colza		< 1	
	Palme		< 1	
	Tournesol			
	(en proportion variable)			
Levure			2	
Farine de seigle			1	
Poudre de lait entier			1	
Dextrose			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1	
	Lécithine	E 322	< 1	
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1	
	Lécithine de soja	E 322	< 1	
Sirop de glucose			< 1	
Sel			< 1	
Poudre à Lever			< 1	
	Diphosphates	E 450	< 1	
	Carbonates de sodium	E 500	< 1	
Pâte de cacao			< 1	
Poudre de lait écrémé			< 1	
Épaississant			< 1	
	Gomme Xanthane	E 415	< 1	
Agent de Traitement de la Farine			< 1	
	Acide ascorbique	E 300	< 1	
Arôme naturel			< 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; Matières grasses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Chocolat au lait avec chocolat belge(11%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; Pâte de cacao; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Sucre; Eau; Chocolat noir belge(3,4%) (Pâte de cacao; Sucre; Beurre de cacao; MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE ANHYDRE; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Chocolat Blanc(3,4%) (Sucre; Beurre de cacao; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; LACTOSE; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme naturel de vanille); Cacao maigre en poudre(3%); Huiles végétales: Colza, Palme, Tournesol, (en proportion variable); Levure; FARINE DE SEIGLE; POUDRE DE LAIT ENTIER; Dextrose; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, LÉCITHINE DE SOJA; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Pâte de cacao; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Épaississant: Gomme Xanthane; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.996 kJ	(478 kcal)
Matières grasses:	27,8 g	
dont acides gras saturés:	13,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,3 g	
Glucides:	49,3 g	
dont sucres:	24,5 g	
Fibres alimentaires:	3,1 g	
Protéines:	6,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,5388 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES
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):	387,0 mg
Minéraux - Sodium:	215,5 mg
Eau:	12,6 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	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	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	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 des traces de: ŒUF, FRUITS A 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".

Numéro d'article: 10231336

Mise à jour : 08.09.2021

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:	99,23 %	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		

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:	3 Jrs
Température de stockage:	< 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: 10231336

Mise à jour : 08.09.2021

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,504 kg	Poids brut:	3,990 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	252 kg	Poids brut:	312 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	183,3 cm
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: 10231336	Mise à jour : 08.09.2021
----------------------------	--------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique				
Tamis:	Présent	Maille		Remarques
	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	
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 :	08.09.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients, Information sur l'emballage - Palettisation