

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du:	17.05.2027
Mise à jour :	24.04.2026

B&B BL Donut pistache vanille 39025

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10252172

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4065698004170

Baker & Baker Global

10252172

Baker & Baker FRANCE SARL

39025

Baker & Baker BENELUX BV

39025

Autres

Code EAN

4065698004170

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Donut, 10%de glaçage jaune, 9,7%fourrage à la pistache, 7,7%fourrage goût vanille, 3,6%pièces de pistache et chocolat blanc, surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

Condition physique:

Viennoiserie, Pièces, Surgelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 min

Température:

20 - 22 °C

Numéro d'article: 10252172

Mise à jour :

24.04.2026

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	69 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
Mie, décongelé			
Structure:	Mou, Spongieux, Court		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Pistache, Légèrement vanillé, Légèrement sucré, Goût de lait	Odeur:	Pistache, Légèrement vanillé
		Couleur:	Vert clair
Glaçage, décongelé			
Goût:	Sucré, Légèrement vanillé	Odeur:	Légèrement vanillé
		Couleur:	Jaune
Décoration			
Goût:	Pistache	Odeur:	Pistache
		Couleur:	Vert

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco (en proportion variable); Sucre; Remplissage de crème de pistache (Sucre; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Poudre de lait écrémé (LAIT); PISTACHE (0,9%); Lactose (LAIT); Lactosérum en poudre (LAIT); Poudre de lait entier (LAIT); Colorants issus d'extraits végétaux: Concentré de spirulina, Concentré de carthame; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme naturel; Arôme naturel de vanille); Eau; Morceaux de pistache (PISTACHE); Huiles végétales: Colza, Palme; Beurre de cacao; Levure; Émulsifiant: Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); Farine de seigle (SEIGLE); Lactose (LAIT); Dextrose; Poudre de lait entier (LAIT); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Sirop de glucose; Sel; Poudre de lait écrémé (LAIT); Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.051 kJ	(492 kcal)
Matières grasses:	30 g	
dont acides gras saturés:	13 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,9 g	
Glucides:	49 g	
dont sucres:	24 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	5,5 g	
Sel (Na x 2,5):	0,51 g	
Par portion (69 G)		
Énergie:	1.415 kJ	(339 kcal)
Matières grasses:	21 g	
dont acides gras saturés:	9,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,0 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,0 g	
Glucides:	34 g	
dont sucres:	16 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	3,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,35 g	

Numéro d'article:	10252172	Mise à jour :	24.04.2026
-------------------	----------	---------------	------------

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
Minéraux - Sodium:	204,80 mg
Eau:	12,4 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	25 %
Matières grasses:	43 %
Acides gras saturés:	67 %
Glucides:	19 %
Sucres:	26 %
Protéines:	11 %
Sel:	9 %

Par portion (69 G)

ADULTES

Énergie:	17 %
Matières grasses:	30 %
Acides gras saturés:	46 %
Glucides:	13 %
Sucres:	18 %
Protéines:	8 %
Sel:	6 %

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	Oui	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	Oui	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	0,8 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, 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:	10252172	Mise à jour :	24.04.2026
-------------------	----------	---------------	------------

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):	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:	/ 25 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: 10252172

Mise à jour :

24.04.2026

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		3,312 kg	Poids brut:		3,804 kg
			Nombre de pièces:		48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm en bois				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	238,464 kg	Poids brut:	298,888 kg	Hauteur totale de palette:	183,3 cm
Emballage primaire					
Description:	Flexible film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0333 KG				
Poids:	8,3 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	730 mm				
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				
Code					
		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA		
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 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:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	254,84 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur):	297 mm				
Hauteur (extérieur):	187 mm				
Code					
		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA		
Autres codes:	Indice de fraîcheur, Temps de production				
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:	0,2141 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500,00 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

Numéro d'article:	10252172	Mise à jour :	24.04.2026
-------------------	----------	---------------	------------

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	
Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.		

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 :	24.04.2026
Changement:	Information Microbiologique