

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 28.07.2025
B&B Donut Confetti 88657		

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10083710
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040886576
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1657
Baker & Baker BENELUX BV	26811
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88657
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040886576
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501050
Baker & Baker FRANCE SARL	88657
Autres	
Code EAN	4017040886576
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut à base de levure décoré d'un glaçage blanc à base de matières grasses (12,5 %) et de vermicelles multicolores (5 %), surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

	
Produits de boulangerie, Surgelé Donut à base de levure en forme d'anneau dont la surface est lisse et légèrement arrondie ; nappé d'un glaçage blanc à base de matières grasses et décoré de vermicelles multicolores. Le dessous est légèrement plat. Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.	

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
------------------------	-----------

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:	10083710	Mise à jour :	28.07.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	55 g	54,2 - 57,2 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
Hauteur:	35 mm	33 - 37 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	557,5 mm	535 - 580 mm	Méthode interne, 6 pièces	

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		
Glaçage, décongelé			
Goût:	Sucré	Odeur:	Légèrement vanillé
		Couleur:	Blanc, Pâtisserie recouverte de glaçage brillant, Mat
Décoration			
		Odeur:	Sucré
		Couleur:	Multicolore

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco; Sucre; Eau; Levure; Huiles végétales: Colza, Coco; Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; 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; Colorant: Turmerique, Anthocyanes; Extrait végétal: Carthame, Algues, Radis, Citron, Cassis; Agent d'enrobage: Cire d'abeille blanche et jaune.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.935 kJ	(463 kcal)
Matières grasses:	27 g	
dont acides gras saturés:	14 g	
dont acides gras mono-insaturés:	9,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,9 g	
Glucides:	50 g	
dont sucres:	20 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,60 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):	455,2 mg
Minéraux - Sodium:	240,80 mg
Eau:	16,6 g

Numéro d'article:	10083710	Mise à jour :	28.07.2025
-------------------	----------	---------------	------------

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)	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	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, SOJA, FRUITS À COQUE.

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.

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		

Numéro d'article:	10083710	Mise à jour :	28.07.2025
-------------------	----------	---------------	------------

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:	10083710	Mise à jour :	28.07.2025
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		2,64 kg	Poids brut:		3,101 kg
			Nombre de pièces:		48 Pce
Palette					
Type de palette:		Palette 1200 x 800 mm			
UD par couche:		8 Pce	Couches:		9 Pce
Poids net:		190,08 kg	Poids brut:		253,60 kg
			UD par palette:		72 Pce
			Hauteur totale de palette:		183,30 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:		0,0394 KG			
Poids:		8,3 g			
Couleur:		Transparent			
Largeur:		730 mm			
Code					
Autres codes:		Date d'expiration:		DD/MM/YY	
		Temps de production, Indice de fraîcheur			
Emballage secondaire					
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			
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			
Code					
Autres codes:		Date d'expiration:		DD/MM/YY	
		Temps de production, Indice de fraîcheur, Numéro de carte			
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:		0,2110 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:	10083710	Mise à jour :	28.07.2025
-------------------	----------	---------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
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