

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 29.04.2026

B&B Donut Bueno fourré 39026

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10252211

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4065698004200

Baker & Baker FRANCE SARL

39026

Baker & Baker BENELUX BV

39026

Autres

Code EAN

4065698004200

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Donut avec fourrage au lait et aux noisettes (18%), glaçage au cacao brun (9,8%) et brun foncé (3,8%), surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 min

Température:

20 - 22 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	66 g	63 - 69 g	Méthode interne	
Hauteur:	35 mm	33 - 37 mm	Méthode interne	
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

Fourrage, décongelé

Goût: Noisettes, Goût de lait

Odeur:

Comme, Noisettes, Goût de lait

Plasticité:

Léger, crémeux

Couleur:

Brun clair

Glaçage, décongelé

Goût: Cacao, Sucré

Odeur:

Typique de cacao

Couleur:

Brun moyen

Décoration

Goût: Cacao, Sucré

Odeur:

Typique de cacao

Couleur:

Brun foncé

Numéro d'article:	10252211	Mise à jour :	29.04.2026
--------------------------	----------	----------------------	------------

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco; Sucre; Eau; Huile végétale: Colza; Pâte de noisette (NOISETTE) (3,0%); Poudre de lait écrémé (LAIT); Poudre de lait entier (LAIT); Levure; Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Polyricinoléate de polyglycérol, Lécithines (SOJA); Dextrose; Cacao maigre en poudre; Pâte de cacao; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; 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:	2.004 kJ	(480 kcal)
Matières grasses:	28 g	
dont acides gras saturés:	14 g	
Glucides:	49 g	
dont sucres:	23 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	6,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,5643 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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	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	0,6 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:	10252211	Mise à jour :	29.04.2026
-------------------	----------	---------------	------------

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 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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,168 kg	Poids brut:	3,648 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Emballage primaire			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

Numéro d'article: 10252211

Mise à jour : 29.04.2026

INFORMATION LÉGALE

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.