

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
 dedicated to delight

Mise à jour :

16.02.2026

## B&amp;B BL Donut Speculoos &amp; Caramel 29641

## CODE MATÉRIEL

## Numéro d'article

Baker &amp; Baker numéro d'article

10252601

## Société

## Code article

Baker &amp; Baker Global

10252601

Baker &amp; Baker BENELUX BV

29641

Baker &amp; Baker FRANCE SARL

29641

Baker &amp; Baker DEUTSCHLAND GMBH

4065698004361

## Autres

Code EAN

4065698004361

Code CN (EU)

1905907000

## DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée  
alimentaire:

Donut avec fourrage au spéculoos, fourrage au caramel, glaçage au caramel salé, glaçage blanc et spéculoos, surgelé

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:

Pièces

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     | 70 g    | 67,9 - 72 g    | Moyenne de 12 pièces,<br>Méthode interne |          |
| Hauteur:  | 34,5 mm | 32,2 - 36,8 mm | Moyenne de 6 pièces,<br>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:

Caramel, Sucré, Cannelle

Odeur:

Caramel, Cannelle

Structure:

Crémeux

Couleur:

Marron

## Glaçage, décongelé

Goût:

Salé, Caramel

Odeur:

Caramel

Couleur:

Caramel

## Décoration

Goût:

Cannelle

Odeur:

Cannelle

Couleur:

Marron, Blanc

Numéro d'article:

10252601

Mise à jour :

16.02.2026

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisse de palme; Glaçage (11%) (Sucre; Graisses végétales: Palme, Coco; Cacao maigre en poudre; Sel; Émulsifiant: Lécithines; Concentré de fruits et légumes: Carthame, Radis, Citron, Cassis, Pomme; Colorant: Extrait de paprika; Arômes naturels (contient du LAIT)); Fourrage au Speculoos (10%) (Farine de blé (BLÉ); Huile de colza; Cassonade; Sucre; Graisse de palme; Émulsifiant: Lécithine de tournesol, Mono- et diglycérides d'acides gras; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Carbonates d'ammonium; Cannelle; Sel; Sirop de glucose; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel; Eau; Correcteur d'acidité: Hydroxide de sodium); Fourrage de toffee (10%) (Sirop de sucre partiellement inversé; Sirop de glucose; Sucre; Beurre (LAIT); Eau; Lait condensé sucré (LAIT); Amidon Modifié; Sel; Gélifiant: Pectines; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arômes naturels (contient du LAIT)); Eau; Brisures de Speculoos (3,9%) (Farine de blé (BLÉ); Sucre; Graisse de palme; Huile de colza; Sirop de sucre candy; Poudre à Lever: Carbonates de sodium; Sel; Cannelle); Glaçage clair (3,9%) (Sucre; Graisses végétales: Palme, Coco; Émulsifiant: Lécithines; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Sel); Sucre; Huile de colza; Levure; Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel de vanille.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

## Pour 100 grammes de produit

|                           |          |            |
|---------------------------|----------|------------|
| Énergie:                  | 1.789 kJ | (428 kcal) |
| Matières grasses:         | 24 g     |            |
| dont acides gras saturés: | 13 g     |            |
| Glucides:                 | 48 g     |            |
| dont sucres:              | 20 g     |            |
| Fibres alimentaires:      | 1,4 g    |            |
| Protéines:                | 4,1 g    |            |
| Sel (Na x 2,5):           | 0,6685 g |            |

## 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                                           | 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       | 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 | 2,5 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 étiquetée.

## Peut contenir des allergènes

Peut contenir: ŒUF, 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.

Numéro d'article: 10252601

Mise à jour : 16.02.2026

## DURABILITÉ

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

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

## 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:    | / 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:                                               | Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur., Dans les conditions de stockage à l'air libre |
| Conditions de transport                                            |                                                                                                         |
| Température de transport:                                          | < -18 °C                                                                                                |

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

|                       |               |                   |          |
|-----------------------|---------------|-------------------|----------|
| Unité de distribution |               |                   |          |
| Poids net:            | 3,360 kg      | Poids brut:       | 3,838 kg |
|                       |               | Nombre de pièces: | 48 Pce   |
| Emballage primaire    |               |                   |          |
| Description:          | Flexible film | Matière:          | OPP      |
| Description:          | Plateau       | Matière:          | Ondulé   |
| Emballage secondaire  |               |                   |          |
| Description:          | Etiquette     | Matière:          | Papier   |
| Description:          | Etiquette     | Matière:          | Papier   |
| Description:          | Boîte         | Matière:          | Ondulé   |

Numéro d'article: 10252601

Mise à jour : 16.02.2026

**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.