

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

25.08.2025

Donut Milka® Fourré SP 2292

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10225318

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040022929

Baker & Baker FRANCE SARL

2292

Baker & Baker BENELUX BV

02292

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040022929

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501075

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141181

Autres

Code EAN

4017040022929

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Donut au fourrage lait-cacao (12%) et chocolat au lait (18%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Au fourrage lait-cacao et décoré avec du chocolat au lait du pays alpin - Milka® et des pépites de chocolat Milka® - Chocolat au lait des Alpes.

Le dessous du donut est 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

Une fois décongelé, à conserver à 25° C max., emballage fermé et à consommer sous 3 jours. Pour le marquage de la date de péremption, consulter la notice qui se trouve dans le carton.

Application

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 min

Température:

20 - 22 °C

Numéro d'article: 10225318

Mise à jour :

25.08.2025

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	65 g	61 - 69 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	Méthode interne, 6 pièces	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré, Note vanillée	Odeur:	Note vanillée, 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:	Comme, Lait, Typique de cacao, Légèrement sucré	Odeur:	Comme, Lait, Typique de cacao
		Couleur:	Brun moyen
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
		Couleur:	Brun moyen, Comme chocolat de lait
Décoration			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
Aspect visuel:	Gouttes	Couleur:	Brun moyen, Comme chocolat de lait

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Chocolat au lait (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait écrémé (LAIT); Pâte de cacao; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Beurre clarifié (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA), Polyricinoléate de polyglycérol; Pâte de noisette (NOISETTE); Arôme); Graisse de palme; Sucre; Eau; Huiles végétales: Colza, Tournesol, (en proportion variable); Poudre de lait écrémé (LAIT); Levure; Émulsifiant: Lécithines (SOJA), Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Farine de seigle (SEIGLE); Dextrose; Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Pâte de cacao; Sirop de glucose; Sel; Cacao maigre en poudre; 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:	1.909 kJ	(457 kcal)
Matières grasses:	25 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
Glucides:	50 g	
dont sucres:	24 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6178 g	

Numéro d'article: 10225318

Mise à jour :

25.08.2025

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	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 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 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.

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

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10225318

Mise à jour :

25.08.2025

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Moisissures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Levures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	10				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonella:	/ 250 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:	/ 125 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:	3,120 kg	Poids brut:	3,617 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Emballage primaire			
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Emballage secondaire			
Description:	Couvercle	Matière:	Ondulé
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Boîte	Matière:	Carton pour boîtes pliantes

INFORMATION LÉGALE

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.