

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

01.04.2021

**B&B Sugar Donut SG****CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker &amp; Baker numéro d'article

**10083735****Société****Code article**

Baker &amp; Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040886552

MARGO - B&amp;B SCHWEIZ AG

88655

Baker &amp; Baker BENELUX BV

88655

Baker &amp; Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141010

Baker &amp; Baker AUSTRIA GMBH

4017040886552

Baker &amp; Baker POLSKA SP Z O.O.

501070

Baker &amp; Baker Global

10083735

Baker &amp; Baker FRANCE SARL

88655

Baker &amp; Baker ITALIA S.R.L.

88655

**Autres**

Code EAN

4017040886552

Code CN (EU)

1905907000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE****Dénomination de la denrée  
alimentaire:**

Donut avec décoration en sucre (8 %), surgelé.

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produits de boulangerie, Surgelé

Donut, pâte levée en forme d'anneau avec une surface légèrement arrondie et lisse, saupoudré de sucre.

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****Application**

Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.

Ne pas mettre au four!

**Instructions de préparation****Décongélation:****Temps:**

&gt; 60 min

<b>Numéro d'article:</b>	10083735	<b>Mise à jour :</b>	01.04.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	48 g	47 - 53 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	90 mm	84,6 - 95,4 mm	Méthode interne	

**INFORMATION SENSORIELLE**

Pâtisserie, décongelé			
<b>Goût:</b>	Légèrement sucré	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de friture
<b>Aspect visuel:</b>	Forme ronde un peu inégale	<b>Couleur:</b>	Brun-doré avec de légères nuances
Mie, décongelé			
<b>Structure:</b>	Mou, Spongieux, Court		
Décoration			
<b>Goût:</b>	Sucré	<b>Couleur:</b>	Blanc

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; Sucre; Huile de colza; Levure; Dextrose; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; FARINE DE SEIGLE; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Carbonates de sodium, Diphosphates; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel de vanille.
---

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit	
<b>Énergie:</b>	1.674 kJ (400 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	19,7 g
<b>dont acides gras saturés:</b>	8,5 g
<b>Glucides:</b>	49,0 g
<b>dont sucres:</b>	13,8 g
<b>Protéines:</b>	5,5 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,6883 g

Numéro d'article: 10083735

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	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	Non
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	Oui
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 des traces de: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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 #: CU-RSPO SCC-831156

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

Numéro d'article: 10083735

Mise à jour : 01.04.2021

**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:	/ 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:	/ 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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	448 Jrs
Température de stockage:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	2,304 kg	Poids brut:	2,798 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

**INFORMATION LÉGALE**

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.

**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.