FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	**Mise à jour :** 30.09.2021

Oreo® Donut SP 48p

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10221044**
Société	**Code article**
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040021762
Baker & Baker FRANCE SARL	2176
Baker & Baker BENELUX BV	02176
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040021762
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2176
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501098
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141175
Autres	
Code EAN	4017040021762
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut au cacao avec fourrage goût vanille (16%), décoré d'un glaçage blanc (9,6%) et de biscuits Oréo® au cacao, surgelé.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé

Donut avec une surface lisse et légèrement arrondie ; garni d'un fourrage goût vanille, décoré d'un glaçage blanc et de morceaux de biscuits Oreo® au cacao.
Légère empreinte de grille possible sur le glaçage à base de matières grasses.
Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat.
Condensation possible à la surface pendant la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Durée de conservation 3 jours à 25 °C maximum dans un emballage fermé.
La date limite de consommation une fois « décongelé » doit également figurer sur l'emballage en aluminium.
La date limite de consommation figure sur la notice d'emballage de l'unité de vente.

Application

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

Instructions de préparation

Décongélation:	**Temps:**	> 90 min

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	73 g	71,9 - 77 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	34 mm	32 - 36 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé

Goût:	Déguster la friture typique, Typique de cacao, Légèrement sucré	**Odeur:**	Odeur typique de friture, Cacao légère
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	**Couleur:**	Brun foncé

Mie, décongelé

Structure:	Court, Lâche, Mou

Fourrage, décongelé

Goût:	Sucré, Fort, Vanille	**Odeur:**	Légèrement vanillé
Structure:	Crémeux	**Couleur:**	Blanc

Glaçage, décongelé

Goût:	Sucré, Légèrement vanillé	**Odeur:**	Légèrement vanillé
Aspect visuel:	Impression grille visible	**Couleur:**	Blanc

Décoration

Goût:	Sucré, Typique de cacao	**Odeur:**	Légèrement vanillé
		Couleur:	Brun foncé

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Matières grasses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Sucre; Morceaux de biscuit cacao foncé (FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre; Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Huile de palme; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Eau; Huiles végétales: Palme, Colza; LACTOSE; Levure; Cacao maigre en poudre(1,4%); FARINE DE SEIGLE; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; POUDRE DE LAIT ENTIER; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.999 kJ	(479 kcal)
Matières grasses:	27,5 g	
dont acides gras saturés:	14,2 g	
Glucides:	51,6 g	
dont sucres:	23,6 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,6014 g	

Numéro d'article:	10221044	Mise à jour :	30.09.2021

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	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	1 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, 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:** Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

Type: Palmiste **Valeur:** 100 % **Modèle chaîne d'approvisionnement:** Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. 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: 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:	< -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.

Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)

Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	4 °C
Conseil de stockage:	Emballé

Conditions de transport

Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	3,504 kg	**Poids brut:**	3,965 kg	**Nombre de pièces:**	48 Pce

Emballage primaire

Description:	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

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.