

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

14.02.2022

### GF158 Beignet Sucré et Fourré 10186109

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10186109</b>
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040013422
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1342
CN	S12000025
RU	01342K
Autres	
Code EAN	4017040013422
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Beignet fourré à la confiture extra de framboise et de groseille (19%) avec décor en sucre (4,5%), surgelé.
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Beignet fourré à la confiture extra de framboise et de groseille avec décor en sucre.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
-----------------	-----------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.	
Instructions de préparation	
Décongélation:	Temps: 90 min

<b>Numéro d'article:</b> 10186109	<b>Mise à jour :</b> 14.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	<b>Cible</b>	<b>Intervalle</b>	<b>Méthode</b>	<b>Remarque</b>
<b>Poids:</b>	76 g	74,9 - 79 g	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	52,5 mm	49 - 56 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	555,5 mm	530 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Aromatique, Déguster la friture typique	<b>Odeur:</b>	Aromatique, Odeur typique de friture
<b>Aspect visuel:</b>	Forme égale et ronde, Tête stable	<b>Couleur:</b>	Brun moyen, Avec col légèrement jaunâtre
<b>Mie, décongelé</b>			
<b>Structure:</b>	Pores fins, Motif régulier, Mou		
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Goût typique de fruit		
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré	<b>Couleur:</b>	Blanc

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de BLÉ; Confiture de framboise et groseille extra (Fruits: Framboise, Groseille; Sucre; Sirop de glucose; Gélifiant: Pectines; Acidifiant: Acide citrique); Eau; Graisse de palme; Sucre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Huile de colza; LACTOSE; Levure; Poudre d'OEUF entier; Blanc d'OEUF en poudre; Sel; Amidon de BLÉ; Protéine de LAIT; Sirop de glucose; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Stabilisant: Sulfate de calcium; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme (contient du LAIT).

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Énergie:</b>	1.434 kJ (342 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	13,4 g
<b>dont acides gras saturés:</b>	6,3 g
<b>Glucides:</b>	48,2 g
<b>dont sucres:</b>	19,0 g
<b>Protéines:</b>	6,0 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,7541 g

Numéro d'article: 10186109

Mise à jour : 14.02.2022

**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	Non	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	Oui	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)	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	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: SOJA, 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

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

Numéro d'article: 10186109	Mise à jour : 14.02.2022
----------------------------	--------------------------

**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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	546 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	2 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:	5,47 kg	Poids brut:	6,677 kg
		Nombre de pièces:	72 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Description:	Séparateur de cellule	Matière:	Carton pour boîtes pliantes
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Étiquette		
Description:	Étiquette	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.