

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	10186109
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

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

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

INFORMATION SENSORIELLE

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

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

Numéro d'article: 10186109

Mise à jour : 14.02.2022

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	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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	546 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
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.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5,47 kg	Poids brut:	6,677 kg
		Nombre de pièces:	72 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Description:	Séparateur de cellule	Matière:	Carton pour boîtes pliantes
Emballage secondaire			
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.