FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.04.2022

CHOCO BERLINER FOURRE VANILLE

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10184102**
Société	**Code article**
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012821
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1282
Baker & Baker FRANCE SARL	1292
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141124
Baker & Baker Global	10184102
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012821
Baker & Baker BENELUX BV	29469
Autres	
Code EAN	4017040012821
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Beignet avec fourrage aromatisé à la vanille (17%) et décoré de chocolat au lait (13%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé

Boule de Berlin à base de pâte feuilletée à la levure, fourrée d'une crème à la vanille, nappée d'un glaçage au chocolat au lait entier et saupoudré de morceaux de chocolat au lait. Le dessous est plat.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Congelé
Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Décongeler pendant au moins 120 min., en fonction de la température de la pièce.

Instructions de préparation

Décongélation:	**Temps:**	120 min	**Température:**	20 °C

CHOCO BERLINER FOURRE VANILLE

Numéro d'article:	10184102	Mise à jour :	26.04.2022

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	82 g	80,8 - 85 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	52,5 mm	49 - 56 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	557,5 mm	530 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé

Goût:	Déguster la friture typique	**Odeur:**	Aromatique, Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Typique, Avec col de lumière	**Couleur:**	Brun moyen, Avec col légèrement jaunâtre

Mie, décongelé

Structure:	Pores fins, Motif régulier, Mou

Fourrage, décongelé

Goût:	Comme, Vanille, Légèrement sucré	**Odeur:**	Comme, Vanille
Structure:	Crémeux	**Couleur:**	Jaune

Glaçage, décongelé

Goût:	Comme chocolat de lait	**Odeur:**	Chocolaté
		Couleur:	Brun clair

Décoration

Goût:	Comme chocolat de lait	**Odeur:**	Chocolaté
		Couleur:	Brun clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; Sucre; Graisse de palme; Huiles végétales: Colza, Tournesol, Palme; Poudre de LAIT entier; Beurre de cacao; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de SOJA, Polyricinoléate de polyglycérol; LACTOSE; CRÈME; Levure; Pâte de cacao; Poudre de LAIT écrémé; Poudre d'OEUF entier; Blanc d'OEUF en poudre; Amidon Modifié; Sel; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Amidon de BLÉ; Protéine de LAIT; Dextrose; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Jaune d'OEUF en poudre; Arôme; Épaississant: Gomme Xanthane, Alginate de sodium, Carraghénanes; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Stabilisant: Sulfate de calcium, Diphosphates; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Concentré de carotte; Maltodextrine; Extrait de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.543 kJ	(369 kcal)
Matières grasses:	19,2 g	
dont acides gras saturés:	9,0 g	
Glucides:	41,4 g	
dont sucres:	15,1 g	
Protéines:	6,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,745 g	

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	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	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: 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 #: O-22-24620

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:	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:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre

Conditions de transport

Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	2,95 kg	**Poids brut:**	3,70 kg	**Nombre de pièces:**	36 Pce

Emballage primaire

Description:	Sac	**Matière:**	HDPE
Description:	Séparateur de cellule	**Matière:**	Carton pour boîtes pliantes
Description:	Feuille	**Matière:**	Ondulé

Emballage secondaire

Description:	Boîte	**Matière:**	Ondulé
Description:	Etiquette		
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.