

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

29.04.2026

Donut DAIM® 48 pcs 24130

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10227900

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040024138

Baker & Baker FRANCE SARL

24130

Baker & Baker BENELUX BV

02413

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

24130

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040024138

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501077

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141187

Autres

Code EAN

4017040024138

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Donut avec fourrage caramel (12%), un glaçage au cacao (10%) et dragées au chocolat au lait (10%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Donut garnit avec un fourrage caramel, décoré avec un glaçage contenant du cacao et des éclats aux amandes croquantes enrobées de chocolat au lait, surgelé.

Le dessous du donut est plat.

Décoration irrégulière possible.

Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 min

Température:

20 - 22 °C

Numéro d'article: 10227900	Mise à jour : 29.04.2026
----------------------------	--------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	68 g	67 - 71,4 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré, Note vanillée	Odeur:	Note vanillée, Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun-doré avec de légères nuances
Mie, décongelé			
Structure:	Mou, Spongieux, Court		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Fort, Caramel	Odeur:	Comme, Caramel
		Couleur:	Caramel
Glaçage, décongelé			
Goût:	Typique de cacao, Sucré	Odeur:	Typique de cacao
		Couleur:	Brun moyen
Décoration			
Goût:	Comme chocolat de lait, Comme, Caramel, Amande	Couleur:	Comme chocolat de lait

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco; Dragées au chocolat au lait avec amandes caramélisées (Sucre; Graisse de palme; Beurre de cacao; Pâte de cacao; AMANDES(0,4%); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Poudre de lait écrémé (LAIT); Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Perméat de lactosérum (LAIT); Lait concentré sucré écrémé (LAIT); Agent d'enrobage: Gomme d'acacia; Lait écrémé (LAIT); Sel; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme); Sucre; Eau; Sirop de glucose; Sirop de sucre inverti; Huile de colza; Beurre (LAIT); Lait condensé sucré (LAIT) (LAIT; Sucre; Lactose (LAIT)); Levure; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithines (SOJA); Farine de seigle (SEIGLE); Dextrose; Poudre de lait écrémé (LAIT); Poudre de lait entier (LAIT); Cacao maigre en poudre; Sel; Amidon Modifié; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Gélifiant: Pectines; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Correcteur d'acidité: Carbonates de potassium; Arôme naturel (contient du LAIT); Arôme; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit			
Énergie:	1.681 kJ	(402 kcal)	
Matières grasses:	21 g		
dont acides gras saturés:	11 g		
Glucides:	47 g		
dont sucres:	22 g		
Fibres alimentaires:	1,7 g		
Protéines:	4,5 g		
Sel (Na x 2,5):	0,682 g		

Numéro d'article: 10227900

Mise à jour :

29.04.2026

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	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	Oui	Oui
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	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	3,2 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/l doit être étiquetée.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir: ŒUF, autres FRUITS À COQUES.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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 #: O-22-24620					
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 #: O-22-24620					

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10227900

Mise à jour :

29.04.2026

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Moisissures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Levures:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	10				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonella:	/ 250 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:	/ 125 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:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 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:	3,264 kg	Poids brut:	3,779 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
Emballage primaire			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Description:	Collerette	Matière:	Papier
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

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.