

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: 23.06.2027  
Mise à jour : 12.05.2026

## Donut Milka® fourré 48 p 2293

### CODE MATÉRIEL

#### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

**10225319**

#### Société

#### Code article

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040022936 |
| Baker & Baker FRANCE SARL      | 2293          |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141164       |
| Baker & Baker ITALIA S.R.L.    | 22936         |
| Baker & Baker BENELUX BV       | 02293         |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH     | 4017040022936 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501076        |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 2293          |

#### Autres

|              |               |
|--------------|---------------|
| Code EAN     | 4017040022936 |
| Code CN (EU) | 1905907000    |

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Donut au fourrage lait-cacao (12%) et chocolat au lait (18%), surgelé

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Au fourrage lait-cacao et décoré avec du chocolat au lait du pays alpin - Milka® et des pépites de chocolat Milka® - Chocolat au lait des Alpes.

Le dessous du donut est plat.

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

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

### CONSIGNES D'UTILISATION

#### Conseil général

#### Application

#### Instructions de préparation

|                |        |        |              |            |
|----------------|--------|--------|--------------|------------|
| Décongélation: | Temps: | 90 min | Température: | 20 - 22 °C |
|----------------|--------|--------|--------------|------------|

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour :

12.05.2026

## DIMENSIONS DU PRODUIT

|           | Cible   | Intervalle     | Méthode                               | Remarque |
|-----------|---------|----------------|---------------------------------------|----------|
| Poids     | 65 g    | 61 - 69 g      | Méthode interne, Moyenne de 12 pièces |          |
| Hauteur:  | 34,5 mm | 32,2 - 36,8 mm | Méthode interne, Moyenne de 6 pièces  |          |
| Diamètre: | 540 mm  | 520 - 560 mm   | Méthode interne, 6 pièces             |          |

## INFORMATION SENSORIELLE

|                              |                                                 |          |                                         |
|------------------------------|-------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------|
| <b>Pâtisserie, décongelé</b> |                                                 |          |                                         |
| 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       |
| <b>Mie, décongelé</b>        |                                                 |          |                                         |
| Structure:                   | Mou, Spongieux, Court                           |          |                                         |
| <b>Fourrage, décongelé</b>   |                                                 |          |                                         |
| Goût:                        | Comme, Lait, Typique de cacao, Légèrement sucré | Odeur:   | Comme, Lait, Typique de cacao           |
|                              |                                                 | Couleur: | Brun moyen                              |
| <b>Glaçage, décongelé</b>    |                                                 |          |                                         |
| Goût:                        | Comme chocolat de lait                          | Odeur:   | Comme chocolat de lait                  |
|                              |                                                 | Couleur: | Brun moyen, Comme chocolat de lait      |
| <b>Décoration</b>            |                                                 |          |                                         |
| Goût:                        | Comme chocolat de lait                          | Odeur:   | Comme chocolat de lait                  |
| Aspect visuel:               | Gouttes                                         | Couleur: | Brun moyen, Comme chocolat de lait      |

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Chocolat au lait (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait écrémé (LAIT); Pâte de cacao; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Beurre clarifié (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA), Polyricinoléate de polyglycérol; Pâte de noisette (NOISETTE); Arôme); Graisse de palme; Sucre; Eau; Huiles végétales: Huile de colza, Tournesol, (en proportion variable); Poudre de lait écrémé (LAIT); Levure; Émulsifiant: Lécithines (SOJA), Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Farine de seigle (SEIGLE); Dextrose; Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Pâte de cacao; Sirop de glucose; Sel; Cacao maigre en poudre; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel de vanille.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

|                                    |          |            |  |
|------------------------------------|----------|------------|--|
| <b>Pour 100 grammes de produit</b> |          |            |  |
| Énergie:                           | 1.909 kJ | (457 kcal) |  |
| Matières grasses:                  | 25 g     |            |  |
| dont acides gras saturés:          | 11 g     |            |  |
| Glucides:                          | 50 g     |            |  |
| dont sucres:                       | 24 g     |            |  |
| Fibres alimentaires:               | 2,1 g    |            |  |
| Protéines:                         | 6,4 g    |            |  |
| Sel (Na x 2,5):                    | 0,6178 g |            |  |

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour :

12.05.2026

## 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                                                                       | Non       | Oui                 | Oui   |
| Noisette                                                                     | Oui       | 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 | 0,2 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 étiqueté.

## 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: Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. [www.rspo.org](http://www.rspo.org).  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC 893283

## INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour :

12.05.2026

## 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

|                                                                           |                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conditions de stockage</b>                                             |                                                                                                        |
| Date de durabilité minimale:                                              | 448 Jrs                                                                                                |
| Température de stockage:                                                  | Congelé: < -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:                                                  | Ambiante: 15 - 25 °C                                                                                   |
| Conseil de stockage:                                                      | Dans les conditions de stockage à l'air libre, Conserver dans un endroit sec et protégé de la chaleur. |
| <b>Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b> |                                                                                                        |
| Durée de conservation:                                                    | 3 Jrs                                                                                                  |
| Température de stockage:                                                  | Réfrigéré: 2 - 7 °C                                                                                    |
| Conseil de stockage:                                                      | Après ouverture, consommer rapidement et conserver au frais, dans son emballage d'origine fermé.       |
| <b>Conditions de transport</b>                                            |                                                                                                        |
| Température de transport:                                                 | < -18 °C                                                                                               |

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

|                              |               |                   |          |
|------------------------------|---------------|-------------------|----------|
| <b>Unité de distribution</b> |               |                   |          |
| Poids net:                   | 3,120 kg      | Poids brut:       | 3,631 kg |
|                              |               | Nombre de pièces: | 48 Pce   |
| <b>Emballage primaire</b>    |               |                   |          |
| Description:                 | Plateau       | Matière:          | Ondulé   |
| Description:                 | Flexible film | Matière:          | OPP      |
| Description:                 | Collerette    | Matière:          | Papier   |
| <b>Emballage secondaire</b>  |               |                   |          |
| Description:                 | Boîte         | Matière:          | Ondulé   |
| Description:                 | Etiquette     | Matière:          | Papier   |
| 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.