

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

08.05.2026

Oreo® donut 1978

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10215324

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040019783

Baker & Baker FRANCE SARL

1978

Baker & Baker BENELUX BV

01978

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040019783

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141144

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501093

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

1978

Baker & Baker ITALIA S.R.L.

19783

Baker & Baker Global

10215324

Autres

Code EAN

4017040019783

Code CN (EU)

1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Donut au cacao avec fourrage goût vanille (16%), décoré d'un glaçage blanc (9,6%) et de biscuits au cacao (8,2%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Donut avec une surface lisse et légèrement arrondie ; garni d'un fourrage goût vanille, décoré d'un glaçage blanc et de morce aux de biscuits Oreo® au cacao.

Légère empreinte de grille possible sur le glaçage à base de matières grasses.

Le dessous de la pâtisserie est légèrement plat.

Condensation possible à la surface pendant la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Application

Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 min

Température:

20 - 22 °C

Numéro d'article: 10215324

Mise à jour :

08.05.2026

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	73 g	71,9 - 77 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	34 mm	32 - 36 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Déguster la friture typique, Typique de cacao, Légèrement sucré	Odeur:	Odeur typique de friture, Cacao légère
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun foncé
Mie, décongelé			
Structure:	Court, Lâche, Mou		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Sucré, Fort, Vanille	Odeur:	Légèrement vanillé
Structure:	Crémeux	Couleur:	Blanc
Glaçage, décongelé			
Goût:	Sucré, Légèrement vanillé	Odeur:	Légèrement vanillé
Aspect visuel:	Impression grille visible	Couleur:	Blanc
Décoration			
Goût:	Sucré, Typique de cacao	Odeur:	Légèrement vanillé
		Couleur:	Brun foncé

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco (en proportion variable); Sucre; Morceaux de biscuits au cacao (Farine de blé (BLÉ); Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre; Sirop de glucose-fructose; Amidon de blé (BLÉ); Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Huile de palme; Sel; Émulsifiant: Lécithines (SOJA); Arôme); Eau; Huiles végétales: Palme, Colza; Lacto se (LAIT); Levure; Cacao maigre en poudre (1,4 %); Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines (SOJA), Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Poudre de lait entier (LAIT); Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Arôme naturel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.892 kJ	(453 kcal)
Matières grasses:	27 g	
dont acides gras saturés:	14 g	
Glucides:	45 g	
dont sucres:	24 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,594 g	

Numéro d'article: 10215324

Mise à jour :

08.05.2026

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	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	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	1,1 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, FRUITS À COQUE.

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:	98,79 %	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:	98,79 %	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: 10215324

Mise à jour :

08.05.2026

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

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:	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 protéger de la chaleur.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Emballé, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	5 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Emballé
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,504 kg	Poids brut:	4,014 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Emballage primaire					
Description:	Flexible film	Matière:	OPP		
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Remarques:	En raison de l'utilisation de plusieurs emballages, les données indiquées sont des valeurs maximales et les dimensions de l'emballage peuvent varier !				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		

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.