

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

05.02.2021

**Oreo Donut FR****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10236443</b>
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040026224
Baker & Baker FRANCE SARL	2622
Baker & Baker Global	10236443
Autres	
Code EAN	4017040026224
Code CN (EU)	1905907000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Donut au cacao avec fourrage goût vanille (16%), décoré d'un glaçage blanc (9,6%) et de biscuits Oreo® au cacao, 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 morceaux 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**

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne	<b>Continent d'origine:</b>	Europe (UE)
<b>Condition physique:</b>	Congelé		

**CONSIGNES D'UTILISATION**

Application	
Décongeler au moins 90 min. à température ambiante.	
Instructions de préparation	
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b> > 90 min

<b>Numéro d'article:</b> 10236443	<b>Mise à jour :</b> 05.02.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	73 g	71,9 - 77 g	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	34 mm	32 - 36 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	540 mm	520 - 560 mm	6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	90 mm		Calculé	

**INFORMATION SENSORIELLE**

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

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Matières grasses végétales: Palme, Coco, (en proportion variable); Sucre; Petits morceaux de biscuits de cacao Oreo® (FARINE DE BLÉ; Sucre; Huile de colza; Cacao maigre en poudre (1,4%); Sirop de glucose-fructose; AMIDON DE BLÉ; Poudre à Lever: Carbonates de potassium, Carbonates d'ammonium, Carbonates de sodium; Huile de palme; Sel; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme); Eau; Huiles végétales: Palme, Colza; LACTOSE; Levure; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; FARINE DE SEIGLE; POUDRE DE LAIT ENTIER; Dextrose; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Arôme (CONTIENT DU LAIT); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	1.999 kJ	(479 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	27,5 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	14,2 g	
<b>dont acides gras mono-insaturés:</b>	9,3 g	
<b>dont acides gras poly-insaturés:</b>	2,7 g	
<b>Glucides:</b>	51,6 g	
<b>dont sucres:</b>	23,6 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	2,3 g	
<b>Protéines:</b>	5,1 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,6017 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,3 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b>	0,3 g
<b>Sel (NaCl):</b>	452,5 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	240,7 mg
<b>Eau:</b>	12,5 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	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	1 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: ŒUF, 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.

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

<b>Numéro d'article:</b> 10236443	<b>Mise à jour :</b> 05.02.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**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:	/ 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:	/ 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:	< -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:	< 25 °C
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre, Conserver dans un endroit sec et protéger de la chaleur.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10236443

Mise à jour : 05.02.2021

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
Poids net:	3,504 kg	Poids brut:	4,069 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Palette 1200 x 800				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
Poids net:	224 kg	Poids brut:	285 kg	Hauteur totale de palette:	176,6 cm
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	53 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	382 mm				
Largeur (extérieur):	286 mm				
Hauteur (extérieur):	45 mm				
Description:	Flexible film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0394 KG				
Poids:	9,7 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	730 mm				
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	48,0000 PCE				
Poids:	0,94 g				
Hauteur:	20 mm				
Diamètre du fond:	90 mm				
<b>Code</b>					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes:	Numéro d'article				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,5872 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	160 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1,9404 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	120 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	269 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur):	297 mm				
Hauteur (extérieur):	203 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	3,27 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
<b>Code</b>					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes:	Numéro d'article				
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,1875 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

<b>Numéro d'article:</b> 10236443	<b>Mise à jour :</b> 05.02.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: <= 4 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: <= 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: <= 4 mm	
Rayons-X:	Non		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
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.

Mise à jour :	05.02.2021
Changement:	Information Microbiologique