

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 28.07.2025

### B&B Donut fourré fraise 16190

#### CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10193534</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040016195
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1619
Baker & Baker FRANCE SARL	16190
Baker & Baker BENELUX BV	16190
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141127
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501042
Autres	
Code EAN	4017040016195
Code CN (EU)	1905907000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Donut avec préparation à base de fraises (21%), aromatisé, glaçage rose (10%) et perles de sucre rouge (4,3%), surgelé
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâtisserie frit, Surgelé

Donut à base de levure en forme d'anneau dont la surface est lisse et légèrement arrondie ; fourré d'une préparation à base de fraises, nappé d'un glaçage rose à base de matières grasses et saupoudré de perles de sucre rouge.  
Empreinte légère de la grille sur le glaçage à base de matières grasses.  
Le dessous est légèrement plat.  
Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne
------------------------	-----------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Instructions de préparation			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	90 min	<b>Température:</b> 20 - 22 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10193534	<b>Mise à jour :</b> 28.07.2025
-----------------------------------	---------------------------------

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids:</b>	70 g	69 - 72,8 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
<b>Hauteur:</b>	35 mm	33 - 37 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
<b>Diamètre:</b>	557,5 mm	535 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Légèrement vanillé, Déguster la friture typique	<b>Odeur:</b>	Odeur typique de friture
<b>Aspect visuel:</b>	Forme ronde un peu inégale, Petit collier	<b>Couleur:</b>	Brun-doré avec de légères nuances, Avec col de lumière
<b>Fourrage, décongelé</b>			
<b>Goût:</b>	Fruité, Comme les fraises, Légèrement acide	<b>Odeur:</b>	Fruité, Comme les fraises
		<b>Couleur:</b>	Rouge
<b>Glaçage, décongelé</b>			
<b>Aspect visuel:</b>	Impression grille visible	<b>Couleur:</b>	Rose foncé, Mat, Pâtisserie recouverte de glaçage brillant
<b>Décoration</b>			
<b>Goût:</b>	Sucré	<b>Couleur:</b>	Rouge
<b>Structure:</b>	Croquant		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de blé (BLÉ); Sucre; Graisses végétales: Palme, Huile de coco; Eau; Fruits (5,1%): Purée de fraises, Jus de fraise concentré; Sirop de glucose-fructose; Huile de colza; Levure; Amidon de blé (BLÉ); Palme; Farine de seigle (SEIGLE); Émulsifiant: Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Amidon Modifié; Dextrose; Sirop de glucose; Épaississant: Pectines, Gomme Xanthane, Carraghénanes; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Concentré de fruits et légumes: Concentré de betterave; Correcteur d'acidité: Acide citrique; Concentré de fruits et légumes (Carotte noire; Carthame); Arômes naturels; Extrait végétal: Radis, Citron, Cassis; Enzymes; Acidifiant: Acide citrique; Huile végétale: Coco; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Agent d'enrobage: Cire d'abeille blanche et jaune; Arôme naturel de vanille.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	1.607 kJ	(384 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	18 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	9,1 g	
<b>dont acides gras mono-insaturés:</b>	6,2 g	
<b>dont acides gras poly-insaturés:</b>	2,2 g	
<b>Glucides:</b>	52 g	
<b>dont sucres:</b>	25 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	1,7 g	
<b>Protéines:</b>	3,9 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,51 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,2 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>	0,2 g
<b>Sel (NaCl):</b>	370,6 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	203,60 mg
<b>Eau:</b>	25,0 g

Numéro d'article: 10193534

Mise à jour : 28.07.2025

**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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	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 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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, SOJA, 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**

<b>Type:</b>	Huile de palme	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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					
<b>Type:</b>	Palmiste	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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 pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

Numéro d'article: 10193534

Mise à jour : 28.07.2025

**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**

<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 protéger de la chaleur.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10193534	Mise à jour : 28.07.2025
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	3,360 kg	Poids brut:	3,821 kg
		Nombre de pièces:	48 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce
Poids net:	242 kg	Poids brut:	302 kg
		UD par palette:	72 Pce
		Hauteur totale de palette:	183,3 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Flexible film	Matière:	OPP
Quantité:	0,0333 KG		
Poids:	8,3 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	730 mm		
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé
Quantité:	4,000 PCE		
Poids:	51 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	382 mm		
Largeur (extérieur):	286 mm		
Hauteur (extérieur):	41 mm		
<b>Code</b>			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
		Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes: Temps de production		Code matière:	Oui
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	243 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	399 mm		
Largeur (extérieur):	297 mm		
Hauteur (extérieur):	187 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	3,27 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	165 mm		
Hauteur:	220 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	4,0000 PCE		
Poids:	1,94 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	165 mm		
Hauteur:	120 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	2,38 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	165 mm		
Hauteur:	160 mm		
<b>Code</b>			
		Date d'expiration:	DD/MM/YY
		Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes: Temps de production		Code matière:	Oui
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Feuille	Matière:	Carton
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	280 g		
Couleur:	Gris		
Longueur:	1,000 mm		
Largeur:	700 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE
Quantité:	0,2142 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500,00 mm		
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> 10193534	<b>Mise à jour :</b> 28.07.2025
-----------------------------------	---------------------------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
<b>Tamis:</b>	Oui		
<b>Filtres:</b>	Non		
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 3,0 mm	
<b>Rayons-X:</b>	Non		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.		

**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.

<b>Mise à jour :</b>	28.07.2025
<b>Changement:</b>	Peut contenir des allergènes