

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

07.11.2025

## B&amp;B BL Donut Mango Cheesecake 29488

## CODE MATÉRIEL

## Numéro d'article

Baker &amp; Baker numéro d'article

**10247731**

## Société

## Code article

Baker &amp; Baker DEUTSCHLAND GMBH

4065698001629

Baker &amp; Baker BENELUX BV

29488

Baker &amp; Baker FRANCE SARL

29488

Baker &amp; Baker Global

10247731

MARGO - B&amp;B SCHWEIZ AG

162

Baker &amp; Baker POLSKA SP Z O.O.

501074

## Autres

Code EAN

4065698001629

Code CN (EU)

1905907000

## DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée  
alimentaire:Donut, glaçage goût mangue 9,4%, fourrage mangue et fruit de la passion 8,7%, curd 8,7%, décoration et glaçage  
sucré 3,5%, surgelé.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Surgelé

Le produit est de forme ronde avec une surface arrondie sur le dessus et légèrement plat en dessous.

Condensation possible lors de la décongélation.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Allemagne

Condition physique:

Viennoiserie, Pièces, Surgelé

## CONSIGNES D'UTILISATION

## Conseil général

## Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

90 min

Température:

20 - 22 °C

Numéro d'article: 10247731

Mise à jour :

07.11.2025

## DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	69 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

<b>Pâtisserie, décongelé</b>			
Goût:	Légèrement sucré	Odeur:	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, Mangue, Cheesecake	Odeur:	Comme, Mangue, Goût de fromage
Structure:	Crémeux	Couleur:	Légèrement jaunâtre, Crème
<b>Glaçage, décongelé</b>			
Goût:	Comme, Mangue	Odeur:	Comme, Mangue
		Couleur:	Jaune foncé
<b>Décoration</b>			
Goût:	Sucré, Sucre	Odeur:	Odeur de sucre
Aspect visuel:	Granulés	Couleur:	Jaune clair
<b>Glaçage</b>			
Goût:	Comme, Yoghourt	Odeur:	Comme, Yoghourt
		Couleur:	Crème

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Graisses végétales: Palme, Coco; Sucre; Eau; Quark écrémé (LAIT); Purée de mangue; Sirop de glucose-fructose; Huile de colza; Levure; Émulsifiant: Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Farine de seigle (SEIGLE); Dextrose; Poudre de yaourt au lait écrémé (LAIT); Sirop de glucose; Amidon modifié; Sel; Concentré de fruits et légumes: Carthame, Citron; Jus de fruit de la passion concentré; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Pectines; Gomme Xanthane, Correcteur d'acidité: Citrates de sodium; Aroma; Arômes; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Colorant: Curcumine, Extrait de paprika; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Agent d'enrobage: Cire d'abeille blanche et jaune.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
Énergie:	1.631 kJ	(390 kcal)
Matières grasses:	21 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,2 g	
Glucides:	45 g	
dont sucres:	20 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	5,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,53 g	

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	545,7 mg
Minéraux - Sodium:	212,70 mg
Eau:	26,9 g

Numéro d'article:	10247731	Mise à jour :	07.11.2025
-------------------	----------	---------------	------------

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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)	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	0 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, SOJA.

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

Numéro d'article: 10247731

Mise à jour :

07.11.2025

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
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:	3 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °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 stockage après la décongélation (simulation en lab.)</b>	
Durée de conservation:	1 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: 10247731

Mise à jour :

07.11.2025

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:		3,312 kg	Poids brut:		3,804 kg
			Nombre de pièces:		48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	9 Pce	UD par palette:	72 Pce
Poids net:	238,464 kg	Poids brut:	298,891 kg	Hauteur totale de palette:	183,3 cm
Emballage primaire					
Description:	Flexible film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0333 KG				
Poids:	8,3 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	730 mm				
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	51 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	382 mm				
Largeur (extérieur):	286 mm				
Hauteur (extérieur):	41 mm				
Code					
		Date d'expiration:	DD/MM/YY		
Autres codes:		Indice de fraîcheur, Temps de production			
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	3,0000 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:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	254,84 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	399 mm				
Largeur (extérieur):	297 mm				
Hauteur (extérieur):	187 mm				
Code					
		Date d'expiration:	DD/MM/YY		
Autres codes:		Indice de fraîcheur, Temps de production			
Emballage tertiaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	0,0000 PCE				
Poids:	3.766 g				
Couleur:	Marron				
Longueur (intérieur):	1.180 mm				
Longueur (extérieur):	1.200 mm				
Largeur (intérieur):	780 mm				
Largeur (extérieur):	800 mm				
Hauteur (intérieur):	1.070 mm				
Hauteur (extérieur):	1.082 mm				
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:	0,2141 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500,00 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				

Numéro d'article:	10247731	Mise à jour :	07.11.2025
-------------------	----------	---------------	------------

Hauteur:	148,5 mm
----------	----------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP****Risques physiques - système de contrôle spécifique**

Tamis:	Présent Oui	Maille	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		Tray
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 1,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,0 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Rayons-X:	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.

Mise à jour :	07.11.2025
Changement:	