

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

07.11.2025

B&B BL Donut Mango Cheesecake 29488

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10247731

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001629
Baker & Baker BENELUX BV	29488
Baker & Baker FRANCE SARL	29488
Baker & Baker Global	10247731
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	162
Baker & 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

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré	Odeur:	Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Forme ronde un peu inégale	Couleur:	Brun-doré avec de légères nuances
Mie, décongelé			
Structure:	Mou, Spongieux, Court		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Comme, Mangue, Cheesecake	Odeur:	Comme, Mangue, Goût de fromage
Structure:	Crémeux	Couleur:	Légèrement jaunâtre, Crème
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme, Mangue	Odeur:	Comme, Mangue
		Couleur:	Jaune foncé
Décoration			
Goût:	Sucré, Sucre	Odeur:	Odeur de sucre
Aspect visuel:	Granulés	Couleur:	Jaune clair
Glaçage			
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

Pour 100 grammes de produit	
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

Pour 100 grammes de produit	
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
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	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

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 . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620					
Type:	Palmiste	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	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: 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

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:	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.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
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.
Conditions de transport	
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
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm	Couches:	9 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	298,891 kg
Poids net:	238,464 kg	UD par palette:	72 Pce
		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

	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
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: