

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 28.07.2025

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 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

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 : 28.07.2025
----------------------------	--------------------------

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; Lactose (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	
dont acides gras mono-insaturés:	9,3 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,7 g	
Glucides:	45 g	
dont sucres:	24 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,59 g	
Par portion (73 G)		
Énergie:	1.381 kJ	(331 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	10 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,0 g	
Glucides:	33 g	
dont sucres:	17 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	3,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,43 g	

Numéro d'article: 10215324

Mise à jour : 28.07.2025

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,3 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,3 g
Sel (NaCl):	452,5 mg
Minéraux - Sodium:	237,80 mg
Eau:	12,5 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE
Pour 100 grammes de produit
ADULTES

Énergie:	23 %
Matières grasses:	39 %
Acides gras saturés:	71 %
Glucides:	17 %
Sucres:	26 %
Protéines:	10 %
Sel:	10 %

Par portion (73 G)
ADULTES

Énergie:	17 %
Matières grasses:	29 %
Acides gras saturés:	52 %
Glucides:	13 %
Sucres:	19 %
Protéines:	7 %
Sel:	7 %

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 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 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, 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.

Numéro d'article: 10215324	Mise à jour : 28.07.2025
-----------------------------------	---------------------------------

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 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	

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

Numéro d'article: 10215324

Mise à jour : 28.07.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,504 kg	Poids brut:	4,062 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm			UD par palette:	64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce	Hauteur totale de palette:	177,4 cm
Poids net:	224 kg	Poids brut:	285 kg		
Emballage primaire					
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				
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				
Remarques:	En raison de l'utilisation de plusieurs emballages, les données indiquées sont des valeurs maximales et les dimensions de l'emballage peuvent varier !				
Code					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes:	Numéro d'article				
Emballage secondaire					
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	2,48 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	160 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:	1,9404 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	120 mm				
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,0000 PCE				
Poids:	262 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	398 mm				
Largeur (extérieur):	298 mm				
Hauteur (extérieur):	202 mm				
Code					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes:	Numéro d'article				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,1875 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500,00 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		

Numéro d'article:	10215324	Mise à jour :	28.07.2025
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	2,6 g		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	210 mm		
Hauteur:	148,5 mm		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent	Maille	Remarques
Tamis:	Oui		
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	
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 :	28.07.2025
Changement:	Peut contenir des allergènes