

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 28.07.2025

MILKA® Donut 23836/89212

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10094720
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892126
Baker & Baker BENELUX BV	23836
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89212
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141021
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501021
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1566
Baker & Baker Global	10094720
Baker & Baker FRANCE SARL	89212
Autres	
Code EAN	4017040892126
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Donut au chocolat , chocolat au lait (20 %), surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Donut sous forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi, recouvert de chocolat Milka® - Chocolat au lait des Alpes et décoré de pépites de chocolat Milka® - Chocolat au lait des Alpes.

Le dessous du donut est plat.

Traces éventuelles de condensation sur la surface du donut lors de la décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
-----------------	-----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Au moins 60 min; le temps de décongélation dépend de la température ambiante.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	60 min	Température: 20 - 22 °C

Numéro d'article: 10094720	Mise à jour : 28.07.2025
----------------------------	--------------------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	56 g	52 - 58 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
Hauteur:	35 mm	33 - 37 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	557,5 mm	535 - 580 mm	Méthode interne, 6 pièces	

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		
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
		Couleur:	Brun moyen, Comme chocolat de lait
Décoration			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Comme chocolat de lait
Aspect visuel:	Gouttes	Couleur:	Brun moyen, Comme chocolat de lait

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Chocolat au lait (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de lait écrémé (LAIT); Pâte de cacao; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Beurre clarifié (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA), Polyricinoléate de polyglycérol; Pâte de noisette (NOISETTE); Arôme); Graisse de palme; Eau; Sucre; Levure; Huile de colza; Farine de seigle (SEIGLE); Dextrose; Émulsifiant: Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Sirop de glucose; Sel; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.947 kJ	(466 kcal)
Matières grasses:	27 g	
dont acides gras saturés:	14 g	
dont acides gras mono-insaturés:	10 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	48 g	
dont sucres:	19 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	6,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,66 g	
Par portion (56 G)		
Énergie:	1.090 kJ	(261 kcal)
Matières grasses:	15 g	
dont acides gras saturés:	7,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,6 g	
Glucides:	27 g	
dont sucres:	10 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	3,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,37 g	

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:	0,2 g
Sel (NaCl):	490,7 mg
Minéraux - Sodium:	262,70 mg
Eau:	15,9 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	23 %

Numéro d'article: 10094720	Mise à jour : 28.07.2025
----------------------------	--------------------------

Matières grasses:	39 %
Acides gras saturés:	68 %
Glucides:	18 %
Sucres:	21 %
Protéines:	12 %
Sel:	11 %
Par portion (56 G) ADULTES	
Énergie:	13 %
Matières grasses:	22 %
Acides gras saturés:	38 %
Glucides:	10 %
Sucres:	12 %
Protéines:	7 %
Sel:	6 %

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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	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 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, autres FRUITS À COQUES.

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: 10094720	Mise à jour : 28.07.2025
-----------------------------------	---------------------------------

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		

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:	6 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:	3 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: 10094720

Mise à jour : 28.07.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution				
Poids net:	2,652 kg	Poids brut:	3,165 kg	Nombre de pièces: 48 Pce
Palette				
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm			
UD par couche:	8 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette: 64 Pce
Poids net:	172 kg	Poids brut:	232 kg	Hauteur totale de palette: 177,4 cm
Emballage primaire				
Description:	Flexible film	Matière:	OPP	
Quantité:	0,0375 KG			
Poids:	8,3 g			
Couleur:	Transparent			
Largeur:	730 mm			
Description:	Plateau	Matière:	Ondulé	
Quantité:	4,000 PCE			
Poids:	53 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	382 mm			
Largeur (extérieur):	286 mm			
Hauteur (extérieur):	45 mm			
Description:	Collerette	Matière:	Papier	
Quantité:	48,0000 PCE			
Poids:	0,94 g			
Hauteur:	20 mm			
Diamètre du fond:	90 mm			
Code				
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur		Date d'expiration:	DD/MM/YY
Emballage secondaire				
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:	3,0000 PCE			
Poids:	3,27 g			
Couleur:	Blanc			
Largeur:	165 mm			
Hauteur:	220 mm			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé	
Quantité:	1,0000 PCE			
Poids:	238 g			
Couleur:	Blanc			
Longueur (extérieur):	399 mm			
Largeur (extérieur):	297 mm			
Hauteur (extérieur):	203 mm			
Code				
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur, Numéro de carte, EAN 128		Date d'expiration:	DD/MM/YY
Emballage tertiaire				
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			
Hauteur:	148,5 mm			

Numéro d'article:	10094720	Mise à jour :	28.07.2025
--------------------------	----------	----------------------	------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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