

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

26.04.2022

CHOCO BERLINER FOURRE VANILLE**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10184102
Société	
Code article	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012821
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1282
Baker & Baker FRANCE SARL	1292
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141124
Baker & Baker Global	10184102
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012821
Baker & Baker BENELUX BV	29469
Autres	
Code EAN	4017040012821
Code CN (EU)	1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Beignet avec fourrage aromatisé à la vanille (17%) et décoré de chocolat au lait (13%), surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie, Surgelé

Boule de Berlin à base de pâte feuilletée à la levure, fourrée d'une crème à la vanille, nappée d'un glaçage au chocolat au lait entier et saupoudré de morceaux de chocolat au lait. Le dessous est plat.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Congelé		

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Décongeler pendant au moins 120 min., en fonction de la température de la pièce.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	120 min	Température: 20 °C

Numéro d'article:	10184102	Mise à jour :	26.04.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	82 g	80,8 - 85 g	Moyenne de 12 pièces, Méthode interne	
Hauteur:	52,5 mm	49 - 56 mm	Moyenne de 6 pièces, Méthode interne	
Diamètre:	557,5 mm	530 - 580 mm	6 pièces, Méthode interne	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Déguster la friture typique	Odeur:	Aromatique, Odeur typique de friture
Aspect visuel:	Typique, Avec col de lumière	Couleur:	Brun moyen, Avec col légèrement jaunâtre
Mie, décongelé			
Structure:	Pores fins, Motif régulier, Mou		
Fourrage, décongelé			
Goût:	Comme, Vanille, Légèrement sucré	Odeur:	Comme, Vanille
Structure:	Crémeux	Couleur:	Jaune
Glaçage, décongelé			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Chocolaté
		Couleur:	Brun clair
Décoration			
Goût:	Comme chocolat de lait	Odeur:	Chocolaté
		Couleur:	Brun clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; Sucre; Graisse de palme; Huiles végétales: Colza, Tournesol, Palme; Poudre de LAIT entier; Beurre de cacao; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de SOJA, Polyricinoléate de polyglycérol; LACTOSE; CRÈME; Levure; Pâte de cacao; Poudre de LAIT écrémé; Poudre d'OEUUF entier; Blanc d'OEUUF en poudre; Amidon Modifié; Sel; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Amidon de BLÉ; Protéine de LAIT; Dextrose; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Jaune d'OEUUF en poudre; Arôme; Épaississant: Gomme Xanthane, Alginate de sodium, Carraghénanes; Arôme naturel de vanille (contient du LAIT); Stabilisant: Sulfate de calcium, Diphosphates; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Concentré de carotte; Maltodextrine; Extrait de vanille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	1.543 kJ	(369 kcal)
Matières grasses:	19,2 g	
dont acides gras saturés:	9,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,0 g	
Glucides:	41,4 g	
dont sucres:	15,1 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	6,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,745 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:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	652,3 mg
Minéraux - Sodium:	297,8 mg
Eau:	29,9 g

Numéro d'article: 10184102

Mise à jour : 26.04.2022

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	Non	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	Oui	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	Non	Non
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	Oui
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 des traces de: FRUITS À COQUE.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	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		

Numéro d'article: 10184102 Mise à jour : 26.04.2022

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	546 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après la décongélation (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conseil de stockage:	Dans les conditions de stockage à l'air libre
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10184102	Mise à jour : 26.04.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	2,95 kg	Poids brut:	3,70 kg	Nombre de pièces:	36 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800	Couches:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
UD par couche:	8 Pce	Poids brut:	262 kg	Hauteur totale de palette:	155,8 cm
Poids net:	188,8 kg				
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Quantité:	0,9993 PCE				
Poids:	18,09 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	440 mm				
Hauteur:	620 mm				
Description:	Séparateur de cellule	Matière:	Carton pour boîtes pliantes		
Quantité:	2,9980 PCE				
Poids:	40,997 g				
Longueur:	365 mm				
Largeur:	280 mm				
Hauteur:	58 mm				
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé		
Quantité:	1,9986 PCE				
Poids:	40 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	380 mm				
Largeur:	290 mm				
Code					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé		
Quantité:	0,9993 PCE				
Poids:	416 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur (extérieur):	403 mm				
Largeur (extérieur):	302 mm				
Hauteur (extérieur):	176 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	0,9993 PCE				
Poids:	1 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	32 mm				
Largeur:	19 mm				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,9986 PCE				
Poids:	3,7389 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Code					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur
Autres codes:	Numéro de carte, EAN 128				
Emballage tertiaire					
Description:	Feuille	Matière:	Carton		
Quantité:	3,9973 PCE				
Poids:	280 g				
Couleur:	Gris				
Longueur:	1.000 mm				
Largeur:	700 mm				
Description:	Film étirable	Matière:	LDPE		
Quantité:	0,1875 KG				
Couleur:	Transparent				
Description:	Etiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	1,9986 PCE				
Poids:	1 g				
Couleur:	Blanc				
Longueur:	148 mm				
Largeur:	210 mm				
Code					
Date de production:	Temps de production	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot:	Indice de fraîcheur

Numéro d'article: 10184102 Mise à jour : 26.04.2022

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905907000	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

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 :	26.04.2022
Changement:	Dénomination de la denrée alimentaire, Formulation