

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Spécification valable pour les produits avec une date de conservation à partir du: 05.11.2026
Mise à jour : 21.08.2025

Donut Milka® fourré 48 p 2293

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10225319**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040022936
Baker & Baker FRANCE SARL	2293
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141164
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	22936
Baker & Baker BENELUX BV	02293
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040022936
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501076
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2293

Autres

Code EAN 4017040022936
Code CN (EU) 1905907000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Donut au fourrage lait-cacao (12%) et chocolat au lait (18%), surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie, Pâtisserie frit, Surgelé

Donut en forme d'anneau avec une surface lisse et légèrement arrondi. Au fourrage lait-cacao et décoré avec du chocolat au lait du pays alpin - Milka® et des 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

Conseil général

Application

Instructions de préparation

Décongélation: Temps: 90 min Température: 20 - 22 °C

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour :

21.08.2025

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	65 g	61 - 69 g	Méthode interne, Moyenne de 12 pièces	
Hauteur:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Méthode interne, Moyenne de 6 pièces	
Diamètre:	540 mm	520 - 560 mm	Méthode interne, 6 pièces	

INFORMATION SENSORIELLE

Pâtisserie, décongelé			
Goût:	Légèrement sucré, Note vanillée	Odeur:	Note vanillée, 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, Lait, Typique de cacao, Légèrement sucré	Odeur:	Comme, Lait, Typique de cacao
		Couleur:	Brun moyen
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

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé (Blé)		36
Chocolat au lait		20
Sucre		
Beurre de cacao		
Poudre de lait écrémé (Lait)		
Pâte de cacao		
Poudre de lactosérum doux (Lait)		
Beurre clarifié (Lait)		
Émulsifiant		
Lécithines (Soja)	E 322	
Polyricinoléate de polyglycérol	E 476	
Pâte de noisette (Noisette)		
Arôme		
Graisse de palme		13
Sucre		9
Eau		7
Huiles végétales		5
Huile de colza		3
Tournesol		2
(en proportion variable)		
Poudre de lait écrémé (Lait)		3
Levure		1
Émulsifiant		1
Lécithines (Soja)	E 322	< 1
Lécithines	E 322	< 1
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471	< 1
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481	< 1
Farine de seigle (Seigle)		1
Dextrose		< 1
Matière grasse laitière anhydre (Lait)		< 1
Pâte de cacao		< 1
Sirop de glucose		< 1
Sel		< 1
Cacao maigre en poudre		< 1
Poudre à Lever		< 1
Diphosphates	E 450	< 1
Carbonates de sodium	E 500	< 1
Épaississant		< 1
Gomme Xanthane	E 415	< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 1
Arôme naturel de vanille		< 1

* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
 > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
 < 1 %: < 1 %

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; Sucre; Eau; Huiles végétales: Huile de colza, Tournesol, (en proportion variable); Poudre de lait écrémé (LAIT); Levure; Émulsifiant: Lécithines (SOJA), Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Farine de seigle (SEIGLE); Dextrose; Matière grasse laitière anhydre (LAIT); Pâte de cacao; Sirop de glucose; Sel; Cacao maigre en poudre; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme naturel de vanille.

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour :

21.08.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.909 kJ	(457 kcal)
Matières grasses:	25 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	4,4 g	
Glucides:	50 g	
dont sucres:	24 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,62 g	

Par portion (65 G)

Énergie:	1.241 kJ	(297 kcal)
Matières grasses:	16 g	
dont acides gras saturés:	7,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,7 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,9 g	
Glucides:	33 g	
dont sucres:	15 g	
Fibres alimentaires:	1,4 g	
Protéines:	4,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,40 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:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	467,9 mg
Minéraux - Sodium:	247,10 mg
Eau:	15,0 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE
Pour 100 grammes de produit
ADULTES

Énergie:	23 %
Matières grasses:	36 %
Acides gras saturés:	55 %
Glucides:	19 %
Sucres:	26 %
Protéines:	13 %
Sel:	10 %

Par portion (65 G)
ADULTES

Énergie:	15 %
Matières grasses:	23 %
Acides gras saturés:	35 %
Glucides:	13 %
Sucres:	17 %
Protéines:	8 %
Sel:	7 %

Numéro d'article: 10225319 Mise à jour : 21.08.2025

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.

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		

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour :

21.08.2025

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:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	Après ouverture, consommer rapidement et conserver au frais, dans son emballage d'origine fermé.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10225319

Mise à jour :

21.08.2025

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	3,120 kg	Poids brut:	3,630 kg	Nombre de pièces:	48 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm	UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	64 Pce
Poids net:	200 kg	Poids brut:	260 kg	Hauteur totale de palette:	176,6 cm
Emballage primaire					
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				
Description:	Flexible film	Matière:	OPP		
Quantité:	0,0333 KG				
Poids:	8,3 g				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	730 mm				
Description:	Collerette	Matière:	Papier		
Quantité:	48,0000 PCE				
Poids:	0,94 g				
Couleur:	Blanc				
Hauteur:	20 mm				
Diamètre du fond:	90 mm				
Code					
			Date d'expiration:	DD/MM/YY	
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur				
Emballage secondaire					
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				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	4,0000 PCE				
Poids:	1,94 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	120 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	3,27 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	165 mm				
Hauteur:	220 mm				
Code					
			Date d'expiration:	DD/MM/YY	
Autres codes:	Temps de production, Indice de fraîcheur				
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:	0,2144 KG				
Couleur:	Transparent				
Largeur:	500,00 mm				
Description:	Étiquette	Matière:	Papier		
Quantité:	2,0000 PCE				
Poids:	2,6 g				
Couleur:	Blanc				
Largeur:	210 mm				
Hauteur:	148,5 mm				

Numéro d'article: 10225319 Mise à jour : 21.08.2025

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

	Présent	Maille	Remarques
Tamis:	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 : 21.08.2025
 Changement: Autres