

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 11.06.2024
B&B BL Donut Mango Cheesecake 00162		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10247731
Betrieb	Artikelnummer
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
Andere	
EAN Code	4065698001629
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut mit 9,4% Glasur, 8,7% Mango-Passionsfrucht-Füllung aromatisiert, 8,7% Speisequark, 3,5% Joghurtglasur, Dekorzucker, tiefgefror
---------------------------------------	--

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Die Unterseite des Gebäcks ist leicht flach. Kondenswasserbildung an der Oberfläche beim Auftauen möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungscontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Feingebäck, Stücke, Tiefgefroren		

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	90 min	Temperatur: 20 - 22 °C

Artikelnummer:	10247731	Letzte Änderung am:	11.06.2024
-----------------------	----------	----------------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	69 g	67,9 - 72 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht süß	Geruch:	Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Mango, KäseKuchen	Geruch:	Nach, Mango, Käsig
Struktur:	cremig	Farbe:	Hellgelblich, Cremefarben
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Mango	Geruch:	Nach, Mango
		Farbe:	Dunkelgelb
Dekoration			
Geschmack:	Süß, Zucker	Geruch:	Zuckergeruch
Aussehen	Granuliert	Farbe:	Hellgelb
Glasur			
Geschmack:	Nach, Joghurt	Geruch:	Nach, Joghurt
		Farbe:	Cremefarben

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Wasser; Speisquark (Magerstufe) (MILCH); Mangopüree; Glukose-Fruktose-Sirup; Rapsöl; Hefe; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Roggenmehl (ROGGEN); Traubenzucker; Magermilchjoghurtpulver (MILCH); Glukosesirup; Modifizierte Stärke; Speisesalz; Obst- und Gemüsekonzentrat: Färberdistel, Zitrone; Konzentrierter Passionsfruchtsaft; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Pektine, Xanthan; Säureregulator: Natriumcitrate; Aromen; Aroma; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Farbstoff: Kurkumin, Paprikaextrakt; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Überzugsmittel: Bienenwachs, weiß und gelb.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.631 kJ	(390 kcal)
Fett:	21 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,2 g	
Kohlenhydrate:	45 g	
davon Zucker:	20 g	
Ballaststoffe:	1,5 g	
Eiweiß:	5,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,53 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	545,7 mg
Minerales - Natrium:	212,70 mg
Wasser:	26,9 g

Artikelnummer: 10247731

Letzte Änderung am: 11.06.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA.			
Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620					
Typ:	Palmkern	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620					

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

Artikelnummer:	10247731	Letzte Änderung am:	11.06.2024
-----------------------	----------	----------------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Enterobakterien:	/ 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
Schimmelpilze:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ 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
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				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	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	448 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Gekühlt: 2 - 7 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer:	10247731	Letzte Änderung am:	11.06.2024
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		3,312 kg	Bruttogewicht:		3,798 kg
			Stückzahl:		48 ST
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800 mm			
VE pro Lage:		8 ST	Lagen:		9 ST
Nettogewicht:		238,46 kg	Bruttogewicht:		297,98 kg
			VE pro Palette:		72 ST
			Gesamthöhe der Palette:		183,3 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Tray	Material:		Wellpappe
Quantität:		4,0000 PCE			
Gewicht:		51 g			
Farbe:		Weiß			
Länge (aussen):		382 mm			
Breite (aussen):		286 mm			
Höhe (aussen):		41 mm			
Beschreibung:		Flexible film	Material:		OPP
Quantität:		0,0333 KG			
Gewicht:		8,3 g			
Farbe:		Transparent			
Breite:		730 mm			
Codierung					
			Haltbarkeitsdatum:		DD/MM/YY
Weitere Angaben:		Frische Nummer, Produktionszeit			
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		3,27 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		165 mm			
Höhe:		220 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		4,0000 PCE			
Gewicht:		1,94 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		165 mm			
Höhe:		120 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		2,38 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		165 mm			
Höhe:		160 mm			
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		243 g			
Farbe:		Weiß			
Länge (aussen):		399 mm			
Breite (aussen):		297 mm			
Höhe (aussen):		187 mm			
Codierung					
			Haltbarkeitsdatum:		DD/MM/YY
Weitere Angaben:		Frische Nummer, Produktionszeit			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Quantität:		0,0000 PCE			
Gewicht:		3.766 g			
Farbe:		Braun			
Länge (innen):		1.180 mm			
Länge (aussen):		1.200 mm			
Breite (innen):		780 mm			
Breite (aussen):		800 mm			
Höhe (innen):		1.070 mm			
Höhe (aussen):		1.082 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		Wellpappe
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		280 g			
Farbe:		Grau			
Länge:		1.000 mm			
Breite:		700 mm			
Beschreibung:		Strechfolie	Material:		LDPE
Quantität:		0,2141 KG			
Farbe:		Transparent			

Artikelnummer:	10247731	Letzte Änderung am:	11.06.2024
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PCE		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite	Bemerkungen
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		Tray
Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	
Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.		

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.

Letzte Änderung am:	11.06.2024
Änderung:	Mikrobiologische Information