

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 14.12.2022
B&B Crispy Caramel Donut 89471		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10083658
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040894717
Baker & Baker BENELUX BV	26812
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89471
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141017
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501040
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1571
Baker & Baker FRANCE SARL	89471
Baker & Baker Global	10083658
RU	89471K
Andere	
EAN Code	4017040894717
KN Code (EU)	19059070007111

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut mit 14% Creme mit Karamellgeschmack, 11% kakaohaltiger Fettglasur, 5% Crispie Reis Bällchen mit Karamellgeschmack, tiefgefroren
---------------------------------------	---

PRODUKTBESCHREIBUNG

	
Backwaren, Tiefgefroren Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Karamellfüllcreme, glasiert mit hellbrauner kakaohaltiger Fettglasur und dekoriert mit Crispie Reis Bällchen mit Karamellgeschmack. Unterseite des Gebäcks leicht flach. Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.	

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
-----------------------	-------------	----------------------------	-------------

ANWENDUNGSHINWEIS

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

Artikelnummer:	10083658	Letzte Änderung am:	14.12.2022
-----------------------	----------	----------------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	65 g	62 - 68 g	interne Methode	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode	
Durchmesser:	90 mm	84,6 - 95,4 mm	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:	stark, Karamell	Geruch:	Nach, Karamell
		Farbe:	Karamell
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß	Geruch:	Nach Kakao
		Farbe:	Mittelbraun
Dekoration			
		Farbe:	Hellbraun, Glänzend

ZUTATEN

WEIZENmehl; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Wasser; Invertzuckersirup; Glukosesirup; Pflanzliches Öl: Rapsöl; BUTTER; Hefe; Gezuckerte KondensMILCH (MILCH; Zucker; MILCHzucker); VollMILCHpulver; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine (SOJA); ROGGENmehl; Traubenzucker; Kakaobutter; Reismehl; MagerMILCHpulver; Fettarmes Kakaopulver; Speisesalz; Modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; MOLKENERzeugnis; Verdickungsmittel: Xanthan; Kakaomasse; GERSTENmalzmehl; Natürliche Aromen (enthält MILCH); MILCHzucker; Stabilisator: Pektine; Überzugsmittel: Gummi arabicum, Schellack; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Farbstoff: Paprikaextrakt; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.754 kJ	(419 kcal)
Fett:	22,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,6 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,4 g	
Kohlenhydrate:	49,2 g	
davon Zucker:	19,6 g	
Ballaststoffe:	1,8 g	
Eiweiß:	5,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7060 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	570,0 mg
Minerales - Natrium:	282,4 mg
Wasser:	21,4 g

Artikelnummer: 10083658

Letzte Änderung am: 14.12.2022

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	Ja	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	Ja	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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	3 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.			
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):	Nein	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

Artikelnummer:	10083658	Letzte Änderung am:	14.12.2022
-----------------------	----------	----------------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
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:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer:	10083658	Letzte Änderung am:	14.12.2022
-----------------------	----------	----------------------------	------------

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		3,120 kg	Bruttogewicht:		3,606 kg
			Stückzahl:		48 ST
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:		8 ST	Lagen:		9 ST
Nettogewicht:		225 kg	Bruttogewicht:		285 kg
			VE pro Palette:		72 ST
			Gesamthöhe der Palette:		182,4 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:		0,0484 KG			
Gewicht:		9,7 g			
Farbe:		Transparent			
Breite:		730 mm			
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:		DD/MM/YY	
Weitere Angaben:		Produktionszeit, Frische Nummer			
Sekundärverpackung					
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			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		2,38 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		165 mm			
Höhe:		160 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:		3,27 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		165 mm			
Höhe:		220 mm			
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:		DD/MM/YY	
Weitere Angaben:		Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Bogen	Material:		Wellpappe
Quantität:		4,0000 PCE			
Gewicht:		280 g			
Farbe:		Grau			
Länge:		1.000 mm			
Breite:		700 mm			
Beschreibung:		Strechfolie	Material:		LDPE
Quantität:		0,1892 KG			
Farbe:		Transparent			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		2,0000 PCE			
Gewicht:		2,6 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		210 mm			
Höhe:		148,5 mm			

Artikelnummer:	10083658	Letzte Änderung am:	14.12.2022
-----------------------	----------	----------------------------	------------

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 Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19059070007111	
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:	14.12.2022
Änderung:	Zutaten