

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

04.10.2021

## B&B Filly Vanilli Donut undecorated

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	erhalten am 05.10.2023	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10094780</b>	STAV 403954
<b>Betrieb</b>	Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892874	
Baker & Baker BENELUX BV	89287	
<b>Andere</b>		
EAN Code	4017040892874	
KN Code (EU)	1905907000	

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut gefüllt mit Vanillecreme (30%), tiefgefroren
--------------------------------	--

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Vanillecreme, undekoriert. Unterseite des Gebäcks leicht flach.

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Anwendung</b>	Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.		
<b>Arbeitsanweisungen</b>			
Auftauen:	Zeit:	> 90 min	Temperatur: 20 °C

### PRODUKTGRÖßen

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	65 g	64,1 - 68 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
<b>Höhe:</b>	35 mm	33 - 37 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	557,5 mm	535 - 580 mm	6 Stück, interne Methode	

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Gebäck, aufgetaut</b>			
Geschmack:	leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierten Nuancen, mit hellem Kragen
<b>Füllung, aufgetaut</b>			
Geschmack:	Nach, Vanille	Geruch:	Nach, Vanille
		Farbe:	Dunkelgelb

Artikelnummer: 10094780

Letzte Änderung am:

04.10.2021

## ZUTATEN

WEIZENMEHL; Wasser; Palmfett; Zucker; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps, Palm; SAHNE; MAGERMILCHPULVER; Modifizierte Stärke; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; Traubenzucker; ROGGENMEHL; Hefe; Speisesalz; VOLLMILCHPULVER; SÜßMOLKENPULVER; Glukosesirup; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Xanthan, Carrageen, Diphosphate, Calciumsulfat; EIGELBPULVER; Aroma; Verdickungsmittel: Natriumalginat; HÜHNEREIKLARPULVER AUS FREILANDHALTUNG; Karottenkonzentrat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Extrahierte Vanilleschote.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.599 kJ (383 kcal)
Fett:	22,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	8,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4,2 g
Kohlenhydrate:	38,5 g
davon Zucker:	10,8 g
Ballaststoffe:	1,5 g
Eiweiß:	5,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,6249 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
Kohlenhydrate davon Fruktose:	0,0 g
Salz (NaCl):	512,3 mg
Minerales - Natrium:	249,9 mg
Wasser:	31,7 g

## ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Ja	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	Ja
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 Sulfite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN.			
Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis "Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.			

Artikelnummer: 10094780

Letzte Änderung am:

04.10.2021

## 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:	Mass balance
------	--------	-------	-------	---------------------	--------------

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. [www.rspo.org](http://www.rspo.org).  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

## 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 L00.00-66:2002-05
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:	364 Tage
Lagertemperatur:	< -18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	< 20 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer:	10094780	Letzte Änderung am:	04.10.2021
----------------	----------	---------------------	------------

**VERPACKUNGSGEDECKT**

Verkaufseinheit				
<b>Nettogewicht:</b>	3,10 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	3,844 kg	<b>Stückzahl:</b>
<b>Palette</b>				
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	9 ST	<b>VE pro Palette:</b>
<b>VE pro Lage:</b>	8 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	302 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>
<b>Nettogewicht:</b>	223 kg			186,9 cm
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	51 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge (aussen):</b>	386 mm			
<b>Breite (aussen):</b>	288 mm			
<b>Höhe (aussen):</b>	41 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Flexible film	<b>Material:</b>	OPP	
<b>Quantität:</b>	0,0392 KG			
<b>Gewicht:</b>	9,7 g			
<b>Farbe:</b>	Transparent			
<b>Codierung</b>				
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Charge-Code Materialcode:</b>
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit			Frische Nummer Ja
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	501 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge (aussen):</b>	401 mm			
<b>Breite (aussen):</b>	302 mm			
<b>Höhe (aussen):</b>	191 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	1,94 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	165 mm			
<b>Höhe:</b>	120 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	3,27 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	165 mm			
<b>Höhe:</b>	220 mm			
<b>Codierung</b>				
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Charge-Code</b>
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Karton nummer			Frische Nummer
<b>Tertiär Verpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	280 g			
<b>Farbe:</b>	Grau			
<b>Länge:</b>	1.000 mm			
<b>Breite:</b>	700 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE	
<b>Quantität:</b>	0,1165 KG			
<b>Farbe:</b>	Transparent			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	2,6 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	210 mm			
<b>Höhe:</b>	148,5 mm			

Artikelnummer:	10094780	Letzte Änderung am:	04.10.2021
----------------	----------	---------------------	------------

### LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
<b>Siebe:</b>	Ja		
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 3,0 mm	
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 3,0 mm	
<b>Edelstahl:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b> 3,0 mm	
<b>Röntgenstrahlung:</b>	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:	04.10.2021
Änderung:	Zutaten, Verpackungsinformation - Palettierung