

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	<b>BAKER&amp;BAKER</b> dedicated to delight	Letzte Änderung am: 01.02.2021
B&B Mini Donut Filly Assortment SG		

MATERIALNUMMERN		
<b>Artikelnummer</b>		erhalten am 05.10.2023
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10223731</b>	STAV 407578
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker FRANCE SARL	35010	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3040409350105	
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	35010	
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	3040409350105	
Baker & Baker Global	10223731	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	35010	
Baker & Baker BENELUX BV	35086	
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501072	
<b>Andere</b>		
EAN Code	3040409350105	
KN Code (EU)	1905907000	

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Mini Donuts: Sorten: Füllung Erdbeer, Füllung Karamell und Füllung Kakao-Haselnuss, tiefgefahren

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Backwaren, Tiefgefahren	
1 x 20 B&B Mini Donut Erdbeer-Fruchtfüllung SG: Ringförmiger Mini-Donut aus Hefeteig, gefüllt mit einer Erdbeer-Fruchtfüllung, Gebäckoberseite mit weißer Fettglasur glasiert und dekoriert mit pinkfarbenen Zuckerstreuseln. Unterseite des Gebäcks leicht flach, mit sichtbaren Füllungseinstichen. Tiefgefahren.	
1 x 20 B&B Mini Donut mit Karamellfüllung SG: Ringförmiger Mini-Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Karamellfüllung, glasiert mit hellbrauner Fettglasur mit Karamellgeschmack und dekoriert mit Zuckergranulat mit Karamellgeschmack. Unterseite des Gebäcks ist leicht flach mit sichtbaren Füllungseinstichen.	
1 x 20 B&B Mini Donut mit Kakao-Haselnuss-Füllung SG: Ringförmiger Mini-Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Kakao-Haselnuss-Füllung, Gebäckoberseite mit kakaohaltiger Fettglasur glasiert und mit weißen-, dunklen- und Milch-Schokoladen Stückchen dekoriert. Unterseite des Gebäcks leicht flach, mit sichtbaren Füllungseinstichen. Tiefgefahren.	

ALLGEMEINE INFORMATION			
<b>Ursprungsland:</b>	Frankreich	<b>Ursprungskontinent:</b>	Europa

ANWENDUNGSHINWEIS			
<b>Arbeitsanweisungen</b>			
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	60 min	<b>Temperatur:</b> 20 - 25 °C

<b>Artikelnummer:</b>	10223731	<b>Letzte Änderung am:</b>	01.02.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	31 g	27 - 35 g		
<b>Gewicht</b>	32 g	28 - 36 g		
<b>Gewicht</b>	32 g	28 - 36 g		
<b>Höhe:</b>	30 mm	27 - 33 mm		
<b>Durchmesser:</b>	68 mm	64 - 72 mm		

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Süß	<b>Geruch:</b>	Typisch, süß
<b>Aussehen</b>	Ringform	<b>Farbe:</b>	Mehrfarbig
<b>Struktur:</b>	Typisch		

## ZUTATEN

B&B Mini Donut mit Karamellfüllung SG:

WEIZENMEHL; Füllung (15%) (Glukosesirup; GEZUCKERTE KONDESMAGERMILCH (MILCH, Zucker); Zucker; Wasser; Pflanzliches Fett: Kokosnuss; Modifizierte Stärke; Aroma; Säureregulator: Natriumcitrate; Geliermittel: Carrageen; Stabilisator: Natriumcitrate; Vanilleextrakt; Säuerungsmittel: Weinsäure (L+); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine; Speisesalz; Palmöl; Wasser; Glasur (10%) (Zucker; Pflanzliche Öle und Fette: Palmkern, Palm, Kokosnuss; Emulgator: Sonnenblumenlecithine; Fettarmes Kakaopulver; Natürliches Aroma; Farbstoff: Paprikaextrakt, Carotin); Dekor (8%) (Zucker; Glukosesirup; Natürliche Aromen; Sonnenblumenöl; Überzugsmittel: Bienenwachs, weiß und gelb); Zucker; Rapsöl; Palmfett; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Sonnenblumenlecithine; Hefe; Speisesalz; WEIZENKLEBER; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Traubenzucker; Stabilisator: Guarkernmehl; MALKENERZEUGNIS; MILCHZUCKER; Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

B&B Mini Donut mit Kakao-Haselnuss-Füllung SG:

WEIZENMEHL; Füllung (15%) (Zucker; Rapsöl; HASELNÜSSE (1,5%); Fettarmes Kakaopulver (0,9%); MAGERMILCHPULVER; MILCHZUCKER; Emulgator: Sonnenblumenlecithine); Palmöl; Wasser; Glasur (10%) (Zucker; Pflanzliche Öle und Fette: Palmkern, Palm, Kokosnuss; Fettarmes Kakaopulver (0,7%); MAGERMILCHPULVER; MALKENERZEUGNIS; Emulgator: Sonnenblumenlecithine); Dekor (8%) (Zucker; Kakaobutter; Kakaomasse; VOLLMILCHPULVER; MALKENERZEUGNIS; MAGERMILCHPULVER; MILCHZUCKER; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Zucker; Rapsöl; Palmfett; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Sonnenblumenlecithine; Hefe; Speisesalz; WEIZENKLEBER; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Traubenzucker; Stabilisator: Guarkernmehl; MALKENERZEUGNIS; MILCHZUCKER; Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

B&B Mini Donut Erdbeer-Fruchtfüllung SG:

WEIZENMEHL; Füllung (16%) (Erdbeeren (6%); Zucker; Glukose-Fruktose-Sirup; Wasser; Modifizierte Stärke; Verdickungsmittel: Pektin, Carrageen; Karottenextrakt; Säuerungsmittel: Citronensäure; Natürliche Aromen); Palmöl; Wasser; Glasur (10%) (Zucker; Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Palmkern, Kokosnuss; Emulgator: Sonnenblumenlecithine); Zucker; Dekor (3%) (Zucker; Kakaobutter; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma; Glukosesirup; Farbstoff: Anthocyanen); Rapsöl; Palmfett; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Sonnenblumenlecithine; Hefe; Speisesalz; WEIZENKLEBER; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Traubenzucker; Stabilisator: Guarkernmehl; MALKENERZEUGNIS; MILCHZUCKER; Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer:	10223731	Letzte Änderung am:	01.02.2021
----------------	----------	---------------------	------------

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.908 kJ	(457 kcal)
Fett:	27,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	15,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	50,0 g	
davon Zucker:	25,0 g	
Ballaststoffe:	1,3 g	
Eiweiß:	4,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7300 g	
Bemerkungen:	B&B Mini Donut mit Karamellfüllung SG	
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.081 kJ	(499 kcal)
Fett:	32,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	16,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	46,0 g	
davon Zucker:	22,0 g	
Ballaststoffe:	2,2 g	
Eiweiß:	5,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7400 g	
Bemerkungen:	B&B Mini Donut mit Kakao-Haselnuss-Füllung SG	
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.858 kJ	(445 kcal)
Fett:	27,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	15,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	46,0 g	
davon Zucker:	21,0 g	
Ballaststoffe:	1,6 g	
Eiweiß:	3,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7300 g	
Bemerkungen:	B&B Mini Donut Erdbeer-Fruchtfüllung SG	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	730,0 mg
Minerales - Natrium:	292,0 mg
Wasser:	17,2 g
Bemerkungen:	B&B Mini Donut mit Karamellfüllung SG
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):	740,0 mg
Minerales - Natrium:	296,0 mg
Wasser:	14,0 g
Bemerkungen:	B&B Mini Donut mit Kakao-Haselnuss-Füllung SG
Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,3 g
Salz (NaCl):	730,0 mg
Minerales - Natrium:	292,0 mg
Wasser:	20,5 g
Bemerkungen:	B&B Mini Donut Erdbeer-Fruchtfüllung SG

Artikelnummer: 10223731

Letzte Änderung am: 01.02.2021

## 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	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN, ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN.			

## GVO INFORMATION

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

## NACHHALTIGKEIT

<b>Typ:</b>	Palmkern	<b>Wert:</b>	100 %	<b>Supply chain model:</b>	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO ID: 4-0164-11-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-818961					
<b>Typ:</b>	Palmöl	<b>Wert:</b>	100 %	<b>Supply chain model:</b>	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO ID: 4-0164-11-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-818961					

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

<b>Artikelnummer:</b>	10223731	<b>Letzte Änderung am:</b>	01.02.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

### MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	1 000				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

### HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	545 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Trocken und kühl lagern., Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	2 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	18 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	bei offener Lagerung
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	3 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	4 - 7 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Kühl
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	-18 °C

### VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		1,9 kg	Bruttogewicht:		2,388 kg
Bemerkungen:		1 tray (20 PCE x 31g) Mini Donut Filly Strawberry, 1 tray (20 PCE x 32g) Mini Donut Filly Caramel, 1 tray (20 PCE x 32g) Mini Donut Filly Choc-Hazelnut			
Palette					
Palettentyp:		Euro-Palette			
VE pro Lage:		8 ST	Lagen:		11 ST
Nettogewicht:		167,2 kg	Bruttogewicht:		235,14 kg
			VE pro Palette:		88 ST
			Gesamthöhe der Palette:		185,5 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Tray	Material:		Pappe
Stückzahl:		3 ST			
Maße:		376x279x41 mm			
Gewicht:		73 g			
Beschreibung:		Folie	Material:		OPP
Stückzahl:		3 ST			
Maße:		700x460 mm			
Gewicht:		9 g			
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Kiste / Karton	Material:		Pappe
Stückzahl:		1 ST			
Maße:		396*296*155 mm			
Gewicht:		242 g			
Codierung					
Name:		Ja	Charge-Code		Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz
Stückzahl:		1 ST			
Maße:		1200x800x150mm			
Gewicht:		25.000 g			
Beschreibung:		Schrumpffolie	Material:		Kunststoff
Stückzahl:		1 ST			
Gewicht:		300 g			

<b>Artikelnummer:</b>	10223731	<b>Letzte Änderung am:</b>	01.02.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 2 mm	

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	
EAN13	3040409350104	
EAN13	3040400350105	
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:	01.02.2021
Änderung:	Zutaten, Rezeptur