

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

05.09.2022

B&B Dark Choc Donut 03053

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker Artikelnummer | 10241793 |
| Betrieb | Artikelnummer |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040030535 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 03053 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 3053 |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141236 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501067 |
| Baker & Baker Global | 10241793 |
| Baker & Baker ITALIA S.R.L. | 30535 |
| Andere | |
| EAN Code | 4017040030535 |
| KN Code (EU) | 1905907000 |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

| | |
|--------------------------------|--|
| Bezeichnung des Lebensmittels: | Donut mit 17 % Schokolade (Kakao: 70 % mindestens), tiefgefroren |
|--------------------------------|--|

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, Gebäckoberseite mit Schokolade glasiert. Unterseite des Gebäckes ist flach. Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

| | | | |
|---------------------|-------------|---------------------|-------------|
| Ursprungsland: | Deutschland | Ursprungskontinent: | Europa (EU) |
| Physischer Zustand: | Stücke | | |

ANWENDUNGSHINWEIS

| Arbeitsanweisungen |
|---|
| Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur. |
| Auftauen: |

Zeit: 60 min Temperatur: 20 - 22 °C

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10241793 | Letzte Änderung am: | 05.09.2022 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

PRODUKTGRÖßen

| | Ziel | Intervall | Methode | Bemerkung |
|---------------------|----------|--------------|---|-----------|
| Gewicht | 54 g | 53,2 - 56 g | interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück | |
| Höhe: | 35 mm | 33 - 37 mm | interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück | |
| Durchmesser: | 557,5 mm | 535 - 580 mm | interne Methode, 6 Stück | |

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|--------------------------|-------------------------------------|----------------|---|
| Gebäck, aufgetaut | | | |
| Geschmack: | Leicht süß, Abgerundete Vanillenote | Geruch: | Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch |
| Aussehen | Etwas ungleichmäßige Ringform | Farbe: | Goldbraun in leicht variierten Nuancen |
| Krume, aufgetaut | | | |
| Struktur: | Weich, Locker, Kurz | | |
| Glasur, aufgetaut | | | |
| Geschmack: | Kakao | Geruch: | Kakao |
| | | Farbe: | Dunkelbraun |

ZUTATEN

| |
|---|
| WEIZENmehl; Palmfett; Kakaomasse*; Wasser; Zucker; Hefe; Rapsöl; ROGGENmehl; Emulgator: Lecithine (SOJA), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Traubenzucker; Fettarmes Kakaopulver*; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphat, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Vanillearoma. *Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org. |
|---|

NÄHRWERTANGABEN

| | | |
|--|----------|------------|
| Pro 100 Gramm Produkt | | |
| Energie: | 1.922 kJ | (461 kcal) |
| Fett: | 28,9 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 14,2 g | |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 11,4 g | |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 3,0 g | |
| Kohlenhydrate: | 41,8 g | |
| davon Zucker: | 10,5 g | |
| Ballaststoffe: | 4,3 g | |
| Eiweiß: | 6,4 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 0,6021 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): | 452,9 mg |
| Minerales - Natrium: | 240,9 mg |
| Wasser: | 17,3 g |

Artikelnummer: 10241793

Letzte Änderung am:

05.09.2022

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 | Nein | Nein | 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) | Nein | 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 ₂ , angegeben werden. | | | |
| Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen | | | |
| Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH / LAKTOSE, 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: | Kakao - UTZ | Wert: | 100 % | Supply chain model: | Mass balance |
| Mit dem Kauf von UTZ- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ- zertifizierten Bauern setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.utz.org . Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000002915; UTZ #: C828371CU-UTZ | | | | | |

DIÄTETISCHE ANGABEN

| | | | |
|--|----|---|------|
| Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): | Ja | Geeignet für Zöliakie-Diät: | Nein |
| Geeignet für Laktovo-Vegetarier: | Ja | Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz: | Nein |
| Geeignet für Ovo-Vegetarier: | Ja | Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie: | Nein |
| Geeignet für Veganer: | Ja | | |
| "Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren. | | | |

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10241793 | Letzte Änderung am: | 05.09.2022 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

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: | 10241793 | Letzte Änderung am: | 05.09.2022 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

VERPACKUNGSGEDECK

| Verkaufseinheit | | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|-----------|-------------------------|
| Nettogewicht: | 2,592 kg | Bruttogewicht: | 3,078 kg | Stückzahl: |
| Palette | | | | |
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 | Lagen: | 9 ST | VE pro Palette: |
| VE pro Lage: | 8 ST | Bruttogewicht: | 247 kg | Gesamthöhe der Palette: |
| Nettogewicht: | 187 kg | | | 184 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: | 0,0410 KG | | | |
| Gewicht: | 9,7 g | | | |
| Farbe: | Transparent | | | |
| Breite: | 730 mm | | | |
| Codierung | | | | |
| Weitere Angaben: | Produktionszeit | Haltbarkeitsdatum: | TTMMJJ | Charge-Code |
| 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: | 2,48 g | | | |
| Farbe: | Weiß | | | |
| Breite: | 165 mm | | | |
| Höhe: | 160 mm | | | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier | |
| Quantität: | 1,0000 PCE | | | |
| Gewicht: | 3,7389 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 | | | |
| Codierung | | | | |
| Weitere Angaben: | Produktionszeit | Haltbarkeitsdatum: | TTMMJJ | Charge-Code |
| Tertiär Verpackung | | | | |
| Beschreibung: | Bogen | Material: | Wellpappe | |
| Quantität: | 4,0080 PCE | | | |
| Gewicht: | 280 g | | | |
| Farbe: | Grau | | | |
| Länge: | 1.000 mm | | | |
| Breite: | 700 mm | | | |
| Beschreibung: | Strechfolie | Material: | LDPE | |
| Quantität: | 0,1881 KG | | | |
| Farbe: | Transparent | | | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier | |
| Quantität: | 2,0041 PCE | | | |
| Gewicht: | 0,87 g | | | |
| Farbe: | Weiß | | | |
| Breite: | 210 mm | | | |
| Höhe: | 148 mm | | | |

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10241793 | Letzte Änderung am: | 05.09.2022 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

| Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste | | | |
|--|-----------|---|-------------|
| | vorhanden | Siebweite | Bemerkungen |
| Siebe: | Ja | | |
| Filter: | Nein | | |
| Metalldetektor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl: | Ja | Ø Prüfkörper: 1,5 mm Ø Prüfkörper: 2,0 mm Ø Prüfkörper: 2,5 mm | Tray |
| 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: | 05.09.2022 |
| Änderung: | Zutaten |