

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	<div>BAKER&amp;BAKER</div> <div>dedicated to delight</div>	
		Letzte Änderung am: 06.09.2024
B&B BL Donut Lemon Cheesecake 00273		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10250527
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698002732
Baker & Baker BENELUX BV	29580
Baker & Baker FRANCE SARL	29580
Andere	
EAN Code	4065698002732
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut mit 10% Joghurtglasur, je 8,7% Zitronen- und Quarkfüllung, je 3,6 %weißer Schokolade und Fettglasur, tiefgefroren
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG

Backwaren Tiefgefroren
Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit einer Zitronen- und einer Speisequarkfüllung, dekoriert mit Glasur mit Joghurt, Glasur mit Vanillegeschmack und Dekor aus weißer Schokolade. Ungleichmäßige Dekorbestreuung möglich. Leichter Gitterabdruck möglich. Unterseite des Gebäcks leicht flach. Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

ANWENDUNGSHINWEIS

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

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
Kruste, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Zitrone, KäseKuchen	Geruch:	Nach, Zitrone, Käsig
Struktur:	cremig	Farbe:	Hellgelblich, Cremefarben
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Joghurt	Geruch:	Nach, Joghurt
		Farbe:	Cremefarben
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Vanille	Geruch:	Nach, Vanille
		Farbe:	Dunkelgelb
Dekoration			
Geschmack:	Süß, Weiße Schokolade	Geruch:	Schokoladig
Aussehen	Stücke	Farbe:	Cremefarben

Artikelnummer: 10250527

Letzte Änderung am: 06.09.2024

## REZEPTUR

Zutat		E- Nummer	%*		
Weizenmehl (Weizen)			35		
Pflanzliche Fette			20		
	Palm			15	
	Kokos			2	
Zucker			15		
Wasser			9		
Speisequark (Magerstufe) (Milch)			8		
Glukosesirup			2		
Zitronensaft (vom Konzentrat)			2		
Pflanzliches Öl			2		
	Rapsöl			2	
Magermilchjoghurtpulver (Milch)			1		
Hefe			1		
Emulgator			1		
	Lecithine	E 322		< 1	
	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471		< 1	
	Natriumstearoyl-2-lactylat	E 481		< 1	
	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472c		< 1	
	Lecithine (Soja)	E 322		< 1	
Roggenmehl (Roggen)			1		
Kakaobutter			1		
Vollmilchpulver (Milch)			< 1		
Traubenzucker			< 1		
Butterreinfett (Milch)			< 1		
modifizierte Maisstärke		E 1442	< 1		
Speisesalz			< 1		
Eigelbpulver (Ei)			< 1		
Backtriebmittel			< 1		
	Diphosphate	E 450		< 1	
	Natriumcarbonate	E 500		< 1	
Eiklarpulver (Ei)			< 1		
Verdickungsmittel			< 1		
	Xanthan	E 415		< 1	
Magermilchpulver (Milch)			< 1		
Natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen			< 1		
Vanilleextrakt			< 1		
Natürliches Vanillearoma			< 1		
	enthält Milch				
Mehlbehandlungsmittel			< 1		
	Ascorbinsäure	E 300		< 1	
* Gerundete Werte.      gerundet wird wie folgt:      > 10 %:      gerundet auf 5 %      (12,4 %: 10 % und 12,5 %: 15 %) > 1 % - < 10 %:      gerundet auf 1 %      (2,4 %: 2 % und 2,5 %: 3 %) < 1 %:      < 1 %					

## ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Wasser; Speisequark (Magerstufe) (MILCH)(8,3%); Glukosesirup; Zitronensaft (vom Konzentrat)(1,9%); Pflanzliches Öl: Rapsöl; Magermilchjoghurtpulver (MILCH); Hefe; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (SOJA); Roggenmehl (ROGGEN); Kakaobutter; Vollmilchpulver (MILCH); Traubenzucker; Butterreinfett (MILCH); modifizierte Maisstärke; Speisesalz; Eigelbpulver (EI); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Eiklarpulver (EI); Verdickungsmittel: Xanthan; Magermilchpulver (MILCH); Natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen; Vanilleextrakt; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10250527

Letzte Änderung am: 06.09.2024

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.720 kJ	(412 kcal)
Fett:	23 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,4 g	
Kohlenhydrate:	45 g	
davon Zucker:	19 g	
Ballaststoffe:	1,4 g	
Eiweiß:	5,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,53 g	

### Pro Portion (69 G)

Energie:	1.187 kJ	(284 kcal)
Fett:	16 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,7 g	
Kohlenhydrate:	31 g	
davon Zucker:	13 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	3,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,36 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
Minerales - Natrium:	211,30 mg
Wasser:	24,0 g

## REFERENZMENGEN INFORMATION

### Pro 100 Gramm Produkt

#### ERWACHSENE

Energie:	21 %
Gesamtfett:	33 %
gestättigte Fettsäuren:	64 %
Kohlenhydrate:	17 %
Zucker:	21 %
Eiweiß:	11 %
Salz:	9 %

### Pro Portion (69 G)

#### ERWACHSENE

Energie:	14 %
Gesamtfett:	23 %
gestättigte Fettsäuren:	44 %
Kohlenhydrate:	12 %
Zucker:	14 %
Eiweiß:	8 %
Salz:	6 %

Artikelnummer: 10250527

Letzte Änderung am: 06.09.2024

## 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	Ja	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	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.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: 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. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . 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. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . 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:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

<b>Artikelnummer:</b>	10250527	<b>Letzte Änderung am:</b>	06.09.2024
-----------------------	----------	----------------------------	------------

### MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Enterobakterien:</b>	/ 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
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonellen:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

### HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

Artikelnummer:	10250527	Letzte Änderung am:	06.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		3,312 kg	Bruttogewicht:		3,804 kg
			Stückzahl:		48 ST
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800 mm			
VE pro Lage:		8 ST	Lagen:		9 ST
Nettogewicht:		238,464 kg	Bruttogewicht:		298,888 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:		TT/MM/JJJJ	
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:		254,84 g			
Farbe:		Weiß			
Länge (aussen):		399 mm			
Breite (aussen):		297 mm			
Höhe (aussen):		187 mm			
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:		TT/MM/JJJJ	
Weitere Angaben:		Frische Nummer, Produktionszeit			
Tertiär Verpackung					
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			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		2,0000 PCE			
Gewicht:		2,6 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		210 mm			
Höhe:		148,5 mm			

<b>Artikelnummer:</b>	10250527	<b>Letzte Änderung am:</b>	06.09.2024
-----------------------	----------	----------------------------	------------

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	
Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen.		

## 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: 06.09.2024  
Änderung: