

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu



Letzte Änderung am:

06.09.2024

B&B BL Donut Lemon Cheesecake 00273

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10250527
Betrieb	
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
--------------------------------	---

PRODUTBESCHREIBUNG

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

Gewicht	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
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: Aussehen	Leicht süß Etwas ungleichmäßige Ringform	Geruch: Farbe:	Typischer Frittiergeruch Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack: Struktur:	Nach, Zitrone, Käsekuchen cremig	Geruch: Farbe:	Nach, Zitrone, Käsig Hellgelblich, Cremefarben
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Joghurt	Geruch: Farbe:	Nach, Joghurt Cremefarben
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Vanille	Geruch: Farbe:	Nach, Vanille Dunkelgelb
Dekoration			
Geschmack: Aussehen	Süß, Weiße Schokolade Stücke	Geruch: Farbe:	Schokoladig 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	
Magermilchjoghurt pulver (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
Eiklarlpulver (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; Magermilchjoghurt pulver (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; Eiklarlpulver (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 %
gesättigte Fettsäuren:	64 %
Kohlenhydrate:	17 %
Zucker:	21 %
Eiweiß:	11 %
Salz:	9 %

Pro Portion (69 G)

ERWACHSENE

Energie:	14 %
Gesamtfett:	23 %
gesättigte 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 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: 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):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakt.-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

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

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

VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,312 kg	Bruttogewicht:	3,804 kg
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	9 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	298,888 kg
Nettogewicht:	238,464 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			
Weitere Angaben:	Frische Nummer, Produktionszeit	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ
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			
Weitere Angaben:	Frische Nummer, Produktionszeit	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	280 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.000 mm		
Breite:	700 mm		
Beschreibung:	Streichfolie	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		

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

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Siebe:	Ja		
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 Zutatennummernierung		
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: