

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 28.07.2025

B&B American Classic Donut 04275

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10094873
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4000492042751
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4000492042751
Baker & Baker FRANCE SARL	4275
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141123
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	10094873
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501009
Andere	
EAN Code	4000492042751
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche und flacher Unterseite.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Anwendung

Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Zum Bezuckern max. 1 Min. bei 200 °C mit etwas Schwaden erwärmen.

Die Zeit- und Temperaturangaben sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** 60 min **Temperatur:** 20 - 22 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	45 g	44,5 - 47 g	interne Methode, Mittelwert aus einem Tray (12 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 nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Aussehen	regelmäßige Form, Geringer Kragen	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen, mit hellem Kragen
Struktur:	Typisch, Weich		

Artikelnummer: 10094873

Letzte Änderung am: 28.07.2025

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Palmfett; Wasser; Zucker; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (SOJA), Natriumstearoyl-2-lactylat; Milchsüßholz (MILCH); Speisesalz; Rapsöl; Vollmilchpulver (MILCH); Sojamehl (SOJA); Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Verdickungsmittel: Guarkeimehl, Johannisbrotkernmehl; Eigelbpulver aus Freilandhaltung (EI); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.648 kJ	(394 kcal)
Fett:	21 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	8,5 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,4 g	
Kohlenhydrate:	43 g	
davon Zucker:	5,7 g	
Ballaststoffe:	2,3 g	
Eiweiß:	6,3 g	
Salz (Na x 2,5):	0,77 g	

Pro Portion (45 G)

Energie:	742 kJ	(177 kcal)
Fett:	9,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,1 g	
Kohlenhydrate:	19 g	
davon Zucker:	2,6 g	
Ballaststoffe:	1,1 g	
Eiweiß:	2,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,35 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

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):	668,1 mg
Minerales - Natrium:	308,60 mg
Wasser:	26,7 g

REFERENZMENGEN INFORMATION

Pro 100 Gramm Produkt

ERWACHSENE

Energie:	20 %
Gesamtfett:	30 %
gestättigte Fettsäuren:	52 %
Kohlenhydrate:	17 %
Zucker:	6 %
Eiweiß:	13 %
Salz:	13 %

Pro Portion (45 G)

ERWACHSENE

Energie:	9 %
Gesamtfett:	14 %
gestättigte Fettsäuren:	23 %
Kohlenhydrate:	7 %
Zucker:	3 %
Eiweiß:	6 %
Salz:	6 %

Artikelnummer: 10094873

Letzte Änderung am: 28.07.2025

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	Nein	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	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	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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTEN.			
Basierend der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden. Daher 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

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		

Artikelnummer: 10094873	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

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	100				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.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10094873	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	4,300 kg	Bruttogewicht:	4,756 kg
		Stückzahl:	96 ST
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm		
VE pro Lage:	4 ST	Lagen:	10 ST
Nettogewicht:	172 kg	Bruttogewicht:	215 kg
		VE pro Palette:	40 ST
		Gesamthöhe der Palette:	179 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Flexible film, Rohr	Material:	HDPE
Quantität:	0,0361 KG		
Gewicht:	37 g		
Farbe:	Transparent		
Breite:	620 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier
Quantität:	3,0000 PCE		
Gewicht:	10 g		
Länge:	580 mm		
Breite:	375 mm		
Codierung			
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Materialbezeichnung		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PCE		
Gewicht:	1,94 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	165 mm		
Höhe:	120 mm		
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	261 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (aussen):	596 mm		
Breite (aussen):	396 mm		
Höhe (aussen):	161 mm		
Beschreibung:	Deckel	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	128 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (aussen):	597 mm		
Breite (aussen):	402 mm		
Höhe (aussen):	41 mm		
Codierung			
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer, EAN 128		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	3,0000 PCE		
Gewicht:	280 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1,000 mm		
Breite:	700 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE
Quantität:	0,1877 KG		
Farbe:	Transparent		
Breite:	500,00 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PCE		
Gewicht:	2,6 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	210 mm		
Höhe:	148,5 mm		
Codierung			
		Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ
Name:	Ja	Charge-Code	Frache Nummer
EAN:	Ja	Materialcode:	Ja

Artikelnummer:	10094873	Letzte Änderung am:	28.07.2025
-----------------------	----------	----------------------------	------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
	Ja		
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		Box
Eisen:		Ø Prüfkörper: < 4,0 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: < 4,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: < 4,0 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	
Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten und des Vereinigten Königreichs.		

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:	28.07.2025
Änderung:	Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen