

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

06.11.2025

B&B Filly Nut Donut 89719

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer

10083672

Betrieb

Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040897190

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141019

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501025

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040897190

Baker & Baker FRANCE SARL

89719

CN

S12000013

Baker & Baker ITALIA S.R.L.

89719

Andere

EAN Code

4017040897190

KN Code (EU)

1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:

Donut mit Nuss-Nougatcreme (22%), heller Glasur (9,5%) und gerösteten, gehackten Haselnüssen (5,5%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Nuss-Nougatcreme, mit heller Glasur und bestreut mit Haselnussstückchen.

Unterseite des Gebäcks leicht flach, mit sichtbaren Füllungseinstichen.

Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:

Deutschland

Physischer Zustand:

Stücke

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Arbeitsanweisungen

Auftauen:

Zeit:

90 min

Temperatur:

20 - 22 °C

Artikelnummer: 10083672 Letzte Änderung am: 06.11.2025

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	72 g		Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
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	Geruch:	Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	nach Nuss-Nougat	Geruch:	nach Nuss-Nougat
		Farbe:	Braun
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Hell, matt, Gebäckfarbe durchscheinend
Dekoration			
Geschmack:	Süßlich, nussig	Geruch:	Leicht geröstet, Nüsse
		Farbe:	Goldbraun

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Haselnüsse, geröstet (HASELNUSS); Wasser; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Haselnussmasse (HASELNUSS); Hefe; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Roggenmehl (ROGGEN); Fettarmes Kakaopulver; Traubenzucker; Magermilchpulver (MILCH); Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel I: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.116 kJ	(508 kcal)
Fett:	32 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	14 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,8 g	
Kohlenhydrate:	48 g	
davon Zucker:	24 g	
Ballaststoffe:	2,5 g	
Eiweiß:	5,3 g	
Salz (Na x 2,5):	0,48 g	
Pro Portion (72 G)		
Energie:	1.524 kJ	(366 kcal)
Fett:	23 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,7 g	
Kohlenhydrate:	35 g	
davon Zucker:	17 g	
Ballaststoffe:	1,8 g	
Eiweiß:	3,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,34 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):	356,8 mg
Minerales - Natrium:	190,80 mg
Wasser:	11,5 g

Artikelnummer: 10083672

Letzte Änderung am: 06.11.2025

REFERENZMENGEN INFORMATION

Pro 100 Gramm Produkt	ERWACHSENE
Energie:	25 %
Gesamtfett:	46 %
gestättigte Fettsäuren:	71 %
Kohlenhydrate:	19 %
Zucker:	27 %
Eiweiß:	11 %
Salz:	8 %
Pro Portion (72 G)	ERWACHSENE
Energie:	18 %
Gesamtfett:	33 %
gestättigte Fettsäuren:	51 %
Kohlenhydrate:	13 %
Zucker:	19 %
Eiweiß:	8 %
Salz:	6 %

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	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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	1 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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann enthalten: EI, SOJA, andere SCHALENFRÜCHTE.

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.

Artikelnummer: 10083672	Letzte Änderung am: 06.11.2025
--------------------------------	---------------------------------------

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 Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

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:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10083672

Letzte Änderung am:

06.11.2025

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	3,450 kg	Bruttogewicht:	3,930 kg	Stückzahl:	48 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	9 ST	VE pro Palette:	72 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	307,960 kg	Gesamthöhe der Palette:	183,3 cm
Nettogewicht:	248,400 kg				
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:	0,0332 KG				
Gewicht:	8,3 g				
Farbe:	Transparent				
Breite:	730 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer				
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:	4,0000 PCE				
Gewicht:	1,94 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	165 mm				
Höhe:	120 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	3,0000 PCE				
Gewicht:	3,27 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	165 mm				
Höhe:	220 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer				
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:	0,2138 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				

Artikelnummer:	10083672	Letzte Änderung am:	06.11.2025
-----------------------	----------	----------------------------	------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	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 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:	06.11.2025
Änderung:	Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen