

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 28.07.2025

B&B Filly Vanille Sprinkle Donut 89087

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10094751
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040890870
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1519
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040890870
Baker & Baker Global	10094751
Baker & Baker FRANCE SARL	89087
Baker & Baker BENELUX BV	89087
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501031
Andere	
EAN Code	4017040890870
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Creme mit Vanillegeschmack (25%), heller Glasur (10%) und Milchsokoladenflocken (4%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Vanillecreme, Gebäckoberseite mit heller Glasur glasiert und mit Milchsokoladenflocken bestreut. Unterseite des Gebäcks leicht flach.
Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Anwendung			
Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	90 min	Temperatur: 20 °C

Artikelnummer: 10094751	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	75 g	73,9 - 78 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	35 mm	33 - 37 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	557,5 mm	535 - 580 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform, Geringer Kragen	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen, mit hellem Kragen
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	nach Vanille	Geruch:	stark, Vanille
		Farbe:	Dunkelgelb
Glasuren, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Hell, matt, Deckend
Dekoration			
Geschmack:	Süßlich, Nach Milkschokolade	Geruch:	Nach Schokolade
		Farbe:	Braun

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps, Palm; Sahne (MILCH); Magermilchpulver (MILCH); modifizierte Stärke; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; Vollmilchpulver (MILCH); Traubenzucker; Roggenmehl (ROGGEN); Hefe; Kakaobutter; Kakaomasse; Speisesalz; Glukosesirup; Süßmolkenpulver (MILCH); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan, Natriumalginat, Carrageen; Stabilisator: Diphosphate, Calciumsulfat; Aroma (enthält MILCH); Eigelbpulver (EI); HühnerEiklarpulver aus Freilandhaltung; Karottenkonzentrat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Maltodextrin; Extrahierte Vanilleschote; Natürliches Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.736 kJ (416 kcal)
Fett:	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	8,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,8 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	18 g
Ballaststoffe:	1,4 g
Eiweiß:	4,5 g
Salz (Na x 2,5):	0,56 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):	461,6 mg
Minerales - Natrium:	223,40 mg
Wasser:	26,2 g

Artikelnummer: 10094751

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	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	Nein	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 Sulfit 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: SOJA, 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		
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:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

Artikelnummer: 10094751	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	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
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10094751	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	3,600 kg	Bruttogewicht:	4,344 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:	338 kg	Gesamthöhe der Palette: 186,9 cm
Nettogewicht:	259 kg			
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Quantität:	4,0000 PCE			
Gewicht:	51 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (aussen):	386 mm			
Breite (aussen):	288 mm			
Höhe (aussen):	41 mm			
Beschreibung:	Flexible film	Material:	OPP	
Quantität:	0,0300 KG			
Gewicht:	8,3 g			
Farbe:	Transparent			
Breite:	730 mm			
Codierung				
		Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code Batch-Nummer
Weitere Angaben:	Produktionszeit	Materialcode:		Ja
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:	1,0000 PCE			
Gewicht:	2,38 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	165 mm			
Höhe:	160 mm			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PCE			
Gewicht:	501 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (aussen):	401 mm			
Breite (aussen):	302 mm			
Höhe (aussen):	191 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code Batch-Nummer
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Goldfrost Nummer	Lieferant:	Ja	Materialcode: Ja
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:	0,2111 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: 10094751	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
	Ja		
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,0 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