

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 23.12.2025

B&B Filly CocoaCreme Donut 00683

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10170251**

Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040006837
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	683
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141016
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040006837
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501045
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1570
Baker & Baker FRANCE SARL	683
Baker & Baker Global	10170251
Baker & Baker BENELUX BV	00683

Andere

EAN Code 4017040006837
KN Code (EU) 19059070007011

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Kakaokrem (27%), kakaohaltiger Fettglasur (9,3%) und weißen Glasurstreifen (4%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren
Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Kakaokrem, glasiert mit kakaohaltiger Fettglasur und dekoriert mit weißen Glasurstreifen in Wellenform.
Unterseite des Gebäckes ist flach.
Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Arbeitsanweisungen

Auftauen: Zeit: 90 min Temperatur: 20 - 22 °C

Artikelnummer: 10170251

Letzte Änderung am: 23.12.2025

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	75 g	74 - 78 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 Kakao	Geruch:	Nach Kakao
Struktur:	cremig	Farbe:	Dunkelbraun
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach Kakao	Farbe:	Dunkelbraun, Deckend, matt
Dekoration			
		Farbe:	Weiß

ZUTATEN

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

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.154 kJ	(517 kcal)
Fett:	34 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	18 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,5 g	
Kohlenhydrate:	47 g	
davon Zucker:	23 g	
Ballaststoffe:	3,2 g	
Eiweiß:	5,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,51 g	
Pro Portion (75 G)		
Energie:	1.616 kJ	(388 kcal)
Fett:	25 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	8,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,6 g	
Kohlenhydrate:	35 g	
davon Zucker:	18 g	
Ballaststoffe:	2,4 g	
Eiweiß:	3,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,38 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):	417,2 mg
Minerales - Natrium:	203,10 mg
Wasser:	10,2 g

REFERENZMENGEN INFORMATION

Pro 100 Gramm Produkt	ERWACHSENE
------------------------------	-------------------

Artikelnummer: 10170251 Letzte Änderung am: 23.12.2025

Energie:	26 %
Gesamtfett:	48 %
gestättigte Fettsäuren:	90 %
Kohlenhydrate:	18 %
Zucker:	26 %
Eiweiß:	10 %
Salz:	8 %

Pro Portion (75 G) ERWACHSENE

Energie:	19 %
Gesamtfett:	36 %
gestättigte Fettsäuren:	68 %
Kohlenhydrate:	14 %
Zucker:	20 %
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	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	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, 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: 10170251 Letzte Änderung am: 23.12.2025

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.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	5 Tage
Lagertemperatur:	Gekühlt: 2 - 7 °C
Lagerhinweis:	Verpackt
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10170251 Letzte Änderung am: 23.12.2025

VERPACKUNGSINFORMATION

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:	337,75 kg	Gesamthöhe der Palette:	186,9 cm
Nettogewicht:	259,20 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:	0,0404 KG				
Gewicht:	9,7 g				
Farbe:	Transparent				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	BB DD/MM/YYYY	Charge-Code	Frische Nummer
Weitere Angaben:		Produktionszeit		Materialcode:	Ja
Sekundärverpackung					
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				
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:	2,0000 PCE				
Gewicht:	3,27 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	165 mm				
Höhe:	220 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	BB DD/MM/YYYY	Charge-Code	Frische Nummer
Weitere Angaben:		Produktionszeit			
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:	0,2109 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: 10170251 Letzte Änderung am: 23.12.2025

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Siebe:	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)	19059070007011	

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten, des Vereinigten Königreichs und der Schweiz.

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: 23.12.2025
Änderung: