

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.11.2025

## B&B Filly Berry Donut 89976

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10083670**

#### Betrieb Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040899767
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89976
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141020
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501035
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1575
Baker & Baker Global	10083670
Baker & Baker FRANCE SARL	1575
Baker & Baker BENELUX BV	89976

#### Andere

EAN Code 4017040899767

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Donut mit Waldfruchtfüllung (26%), aromatisiert, weißer Glasur (9,9%) und pinkfarbenen Splits (4,6%), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, mit Waldfrucht-Fruchtfüllung, Gebäckoberseite mit weißer Glasur glasiert und mit pinkfarbenen Dekor dekoriert.

Unterseite des Gebäcks leicht flach und mit sichtbaren Füllungseinstichen.

Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

#### Arbeitsanweisungen

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

Artikelnummer: 10083670 Letzte Änderung am: 26.11.2025

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	76 g	73 - 79 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
<b>Höhe:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	90 mm	84,6 - 95,4 mm	interne Methode	

**SENSORISCHE INFORMATION**

<b>Gebäck, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Leicht süß	<b>Geruch:</b>	Typischer Frittiergeruch
<b>Aussehen</b>	Etwas ungleichmäßige Ringform	<b>Farbe:</b>	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
<b>Krume, aufgetaut</b>			
<b>Struktur:</b>	Weich, Locker, Kurz		
<b>Füllung, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Fruchtig, Nach, Beere	<b>Geruch:</b>	Fruchtig, Leicht säuerlich, Nach, Beeren
		<b>Farbe:</b>	Dunkelrot
<b>Glasuren, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süß	<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille
		<b>Farbe:</b>	Weiß, matt, Gebäckfarbe durchscheinend
<b>Dekoration</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süß	<b>Geruch:</b>	neutral
		<b>Farbe:</b>	Rosa

**ZUTATEN**

Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Glukosesirup; Wasser; Früchte: Brombeerpüree, Rote Johannisbeerenpüree, Konzentrierter Erdbeersaft, Konzentrierter Himbeersaft; Rapsöl; Hefe; Roggenmehl (ROGGEN); Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Traubenzucker; Milchezucker (MILCH); Verdickungsmittel: Pektine, Xanthan; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Säureregulator: Citronensäure, Calciumcitrate; Natürliche Aromen; Karottenkonzentrat; Hibiscus-Extrakt; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
<b>Energie:</b>	1.724 kJ	(412 kcal)
<b>Fett:</b>	20 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,9 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	53 g	
davon Zucker:	27 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	1,7 g	
<b>Eiweiß:</b>	3,6 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,47 g	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Fette davon Transfettsäuren:</b>	0,3 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:</b>	0,0 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:</b>	0,3 g
<b>Salz (NaCl):</b>	344,0 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	189,00 mg
<b>Wasser:</b>	21,0 g

Artikelnummer: 10083670 Letzte Änderung am: 26.11.2025

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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, SCHALENFRÜCHTE, SOJA.

Basierend auf 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**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja	<b>Geeignet für Zöliakie-Diät:</b>	Nein
<b>Geeignet für Lakto-Vegetarier:</b>	Ja	<b>Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:</b>	Nein
<b>Geeignet für Ovo-Vegetarier:</b>	Nein	<b>Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:</b>	Nein
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein		

Artikelnummer: 10083670 Letzte Änderung am: 26.11.2025

**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**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	448 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10083670 Letzte Änderung am: 26.11.2025

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3,648 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	4,128 kg
		<b>Stückzahl:</b>	48 ST
<b>Palette</b>			
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800 mm	<b>Lagen:</b>	9 ST
<b>VE pro Lage:</b>	8 ST	<b>VE pro Palette:</b>	72 ST
<b>Nettogewicht:</b>	262,656 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	322,216 kg
		<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	183,3 cm
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	51 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Länge (aussen):</b>	382 mm		
<b>Breite (aussen):</b>	286 mm		
<b>Höhe (aussen):</b>	41 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Flexible film	<b>Material:</b>	OPP
<b>Quantität:</b>	0,0333 KG		
<b>Gewicht:</b>	8,3 g		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	730 mm		
<b>Codierung</b>			
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Frische Nummer		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	243 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Länge (aussen):</b>	399 mm		
<b>Breite (aussen):</b>	297 mm		
<b>Höhe (aussen):</b>	187 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	1,94 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	165 mm		
<b>Höhe:</b>	120 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	3,27 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	165 mm		
<b>Höhe:</b>	220 mm		
<b>Codierung</b>			
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Frische Nummer		
<b>Tertiär Verpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	280 g		
<b>Farbe:</b>	Grau		
<b>Länge:</b>	1.000 mm		
<b>Breite:</b>	700 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	0,2143 KG		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	500,00 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	2,6 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	210 mm		
<b>Höhe:</b>	148,5 mm		

Artikelnummer: 10083670	Letzte Änderung am: 26.11.2025
-------------------------	--------------------------------

**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
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 unserm 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:	26.11.2025
Änderung:	