

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 10.07.2023

B&B American Soft Donut 00490

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10172749
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040004901
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	490
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501023
Baker & Baker Global	10172749
Baker & Baker FRANCE SARL	490
Baker & Baker BENELUX BV	0490
Andere	
EAN Code	4017040004901
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

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

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Stücke		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung			
Auftauzeit mindestens 30 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur. Zum Bezuckern max. 1 Min. bei 200 °C mit etwas Schwaden erwärmen.			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	30 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 süß, Abgerundete Vanillenote	Geruch:	Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		

Artikelnummer: 10172749	Letzte Änderung am: 10.07.2023
-------------------------	--------------------------------

ZUTATEN

WEIZENmehl; Palmfett; Wasser; Zucker; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; Rapsöl; ROGGENmehl; Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1,822 kJ	(437 kcal)
Fett:	26,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	10,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,3 g	
Kohlenhydrate:	42,0 g	
davon Zucker:	6,0 g	
Ballaststoffe:	2,1 g	
Eiweiß:	5,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7074 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):	528,5 mg
Minerales - Natrium:	283,0 mg
Wasser:	23,1 g

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	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	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)	Nein	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	Nein
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	Ja
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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN.

Entsprechend unserer Risikobewertung 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: 10172749	Letzte Änderung am: 10.07.2023
--------------------------------	---------------------------------------

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

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:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10172749	Letzte Änderung am: 10.07.2023
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	4,3 kg	Bruttogewicht:	4,776 kg	Stückzahl:	96 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm				
VE pro Lage:	4 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	40 ST
Nettogewicht:	172,8 kg	Bruttogewicht:	216 kg	Gesamthöhe der Palette:	181 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Flexible film, Rohr	Material:	HDPE		
Quantität:	0,0362 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					
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Materialbezeichnung		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	0,0000 PCE				
Gewicht:	2,6 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	148,5 mm				
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					
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	
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:	0,1885 KG				
Farbe:	Transparent				

Artikelnummer: 10172749	Letzte Änderung am: 10.07.2023
--------------------------------	---------------------------------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
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 den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.		

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:	10.07.2023
Änderung:	Mikrobiologische Information