

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 28.07.2025

## B&B Filly Vanille Donut 89604

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10083674**

#### Betrieb

#### Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040896049
Baker & Baker BENELUX BV	23271
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89604
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141018
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501030
Baker & Baker Global	10083674
Baker & Baker FRANCE SARL	89604
CN	S12000024

#### Andere

EAN Code	4017040896049
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Donut mit Creme mit Vanillegeschmack (28%), weißer Glasur (9,9%) und kakaohaltiger Fettglasur (3,3%), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Vanillecreme, Gebäckoberseite mit weißer Glasur glasiert und mit kakaohaltiger Fettglasur in Wellenform dekoriert.  
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

<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	90 min	<b>Temperatur:</b>	20 °C
------------------	--------------	--------	--------------------	-------

Artikelnummer: 10083674 Letzte Änderung am: 28.07.2025

**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	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

**SENSORISCHE INFORMATION**

<b>Gebäck, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Leicht süß, Abgerundete Vanillenote	<b>Geruch:</b>	Abgerundete Vanillenote, 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>	stark, nach Vanille	<b>Geruch:</b>	stark, Vanille
		<b>Farbe:</b>	Dunkelgelb
<b>Glasur, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süß, leicht nach Vanille	<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille
		<b>Farbe:</b>	Weiß, Deckend, matt
<b>Dekoration</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Kakao	<b>Geruch:</b>	Nach Kakao
		<b>Farbe:</b>	Hellbraun

**ZUTATEN**

WEIZENmehl; Wasser; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps, Palm; Sahne (MILCH); MagerMILCHpulver; modifizierte Stärke; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat, Polyglycerin-Polyricinoleat; Traubenzucker; ROGGENmehl; Hefe; Kakaomasse; VollMILCHpulver; Speisesalz; Süßmolkenpulver (MILCH); Fettarmes Kakaopulver; Glukos esirup; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Xanthan, Carrageen, Diphosphate, Calciumsulfat; Aroma (enthält MILCH); Elgelbpulver; Verdickungsmittel: Natriumalginate; HühnerEiKlarpulver aus Freilandhaltung; Karottenkonzentrat; Maltodextrin; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Extrahierte Vanilleschote; Natürliches Vanillearoma.

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Energie:</b>	1.737 kJ (416 kcal)
<b>Fett:</b>	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	8,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,8 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	42 g
davon Zucker:	18 g
<b>Ballaststoffe:</b>	1,5 g
<b>Eiweiß:</b>	4,5 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,55 g

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Fette davon Transfettsäuren:</b>	0,2 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:</b>	0,0 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:</b>	0,2 g
<b>Salz (NaCl):</b>	452,4 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	219,70 mg
<b>Wasser:</b>	26,5 g

Artikelnummer: 10083674 Letzte Änderung am: 28.07.2025

**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>	Ja	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	Nein	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>	0 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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann enthalten: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN.

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>	Nein	<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: 10083674

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**

<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:	1 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10083674 Letzte Änderung am: 28.07.2025

**VERPACKUNGSMITTEL**

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	3,648 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	4,392 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 Palette:</b>	72 ST
<b>VE pro Lage:</b>	8 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	341 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	187,8 cm
<b>Nettogewicht:</b>	263 kg				
<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>	386 mm				
<b>Breite (aussen):</b>	288 mm				
<b>Höhe (aussen):</b>	41 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Flexible film	<b>Material:</b>	OPP		
<b>Quantität:</b>	0,0410 KG				
<b>Gewicht:</b>	9,7 g				
<b>Farbe:</b>	Transparent				
<b>Codierung</b>					
				<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Frische Nummer				
<b>Sekundärverpackung</b>					
<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>	2,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	3,27 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	165 mm				
<b>Höhe:</b>	220 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	501 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Länge (aussen):</b>	401 mm				
<b>Breite (aussen):</b>	302 mm				
<b>Höhe (aussen):</b>	191 mm				
<b>Codierung</b>					
				<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	4,0000 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>	0,1878 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				

<b>Artikelnummer:</b>	10083674	<b>Letzte Änderung am:</b>	28.07.2025
-----------------------	----------	----------------------------	------------

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
<b>Siebe:</b>	Ja		
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
<b>Edelstahl:</b>		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
<b>Röntgenstrahlung:</b>	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.

<b>Letzte Änderung am:</b>	28.07.2025
<b>Änderung:</b>	Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen