

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 27.08.2025

Oreo® donut 01978

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10215324**

Betrieb

Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019783
Baker & Baker FRANCE SARL	1978
Baker & Baker BENELUX BV	01978
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040019783
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141144
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501093
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1978
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19783
Baker & Baker Global	10215324

Andere

EAN Code	4017040019783
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Kakao, mit 16% Cremefüllung mit Vanillegeschmack, 9,6% weißer Glasur, 8,2% Kakaokeksstückchen, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereierzeugnis, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit Kakao und leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Cremefüllung mit Vanillegeschmack, glasiert mit weißer Glasur und bestreut mit Oreo® Kakaokeksstückchen.

Leichter Gitterabdruck auf der Fettglasur möglich.

Unterseite des Gebäckes ist 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 - 22 °C
------------------	--------------	--------	--------------------	------------

Artikelnummer: 10215324

Letzte Änderung am:

27.08.2025

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	73 g	71,9 - 77 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	34 mm	32 - 36 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Typischer Fritiergeschmack, Nach Kakao, Leicht süß	Geruch:	Typischer Fritiergeruch, Leicht nach Kakao
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Dunkelbraun
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Kurz, locker, Weich		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, stark, Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Struktur:	cremig	Farbe:	Weiß
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
Aussehen	sichtbarer Gitterabdruck	Farbe:	Weiß
Dekoration			
Geschmack:	Süß, Nach Kakao	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Dunkelbraun

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Pflanzliche Fette: Palm, Kokos (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Zucker; Dunkle Kakaokeksstückchen (Weizenmehl (WEIZEN)); Zucker; Rapsöl; Fettarmes Kakaopulver; Glukose-Fruktose-Sirup; Weizenstärke (WEIZEN); Backtriebmittel: Kaliumcarbonate, Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate; Palmöl; Speisesalz; Emulgator: Lecithine (SOJA); Aroma; Wasser; Pflanzliche Öle: Palm, Raps; Milhzucker (MILCH); Hefe; Fettarmes Kakaopulver (1,4 %); Roggenmehl (ROGGEN); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (SOJA), Natriumstearoyl-2-lactylat; Vollmilchpulver (MILCH); Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Natürliches Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.892 kJ	(453 kcal)
Fett:	27 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,7 g	
Kohlenhydrate:	45 g	
davon Zucker:	24 g	
Ballaststoffe:	2,3 g	
Eiweiß:	5,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,59 g	
Pro Portion (73 G)		
Energie:	1.381 kJ	(331 kcal)
Fett:	20 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,0 g	
Kohlenhydrate:	33 g	
davon Zucker:	17 g	
Ballaststoffe:	1,7 g	
Eiweiß:	3,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,43 g	

Artikelnummer: 10215324

Letzte Änderung am: 27.08.2025

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):	452,5 mg
Minerales - Natrium:	237,80 mg
Wasser:	12,5 g

REFERENZMENGEN INFORMATION
Pro 100 Gramm Produkt
ERWACHSENE

Energie:	23 %
Gesamtfett:	39 %
gestättigte Fettsäuren:	71 %
Kohlenhydrate:	17 %
Zucker:	26 %
Eiweiß:	10 %
Salz:	10 %

Pro Portion (73 G)
ERWACHSENE

Energie:	17 %
Gesamtfett:	29 %
gestättigte Fettsäuren:	52 %
Kohlenhydrate:	13 %
Zucker:	19 %
Eiweiß:	7 %
Salz:	7 %

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	Ja	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	Ja	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, 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.

Artikelnummer: 10215324	Letzte Änderung am: 27.08.2025
--------------------------------	---------------------------------------

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl **Wert:** 98,79 % **Supply chain model:** Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

Typ: Palmkern **Wert:** 98,79 % **Supply chain model:** Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem 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 Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
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	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	10				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonellen:	/ 250 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:	/ 125 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:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Verpackt, 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: 10215324

Letzte Änderung am: 27.08.2025

VERPACKUNGSMATERIAL

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	3,504 kg	Bruttogewicht:	4,032 kg	Stückzahl:	48 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	8 ST	VE pro Palette:	64 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	283,048 kg	Gesamthöhe der Palette:	176,6 cm
Nettogewicht:	224,256 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Flexible film	Material:	OPP		
Quantität:	0,0333 KG				
Gewicht:	8,3 g				
Farbe:	Transparent				
Breite:	730 mm				
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier		
Quantität:	48,0000 PCE				
Gewicht:	0,94 g				
Höhe:	20 mm				
Durchmesser unten:	90 mm				
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe		
Quantität:	4,0000 PCE				
Gewicht:	53 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	382 mm				
Breite (aussen):	286 mm				
Höhe (aussen):	45 mm				
Bemerkungen:	Da wir unterschiedliche Packmittel einsetzen, sind die Packmittelgewichte die möglichen maximalen Gewichte und die Packmittelgrößen können variieren.				
Codierung					
Produktionsdatum:	Produktionszeit	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Frische Nummer
Weitere Angaben:	Artikelnummer				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,0000 PCE				
Gewicht:	3,27 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	165 mm				
Höhe:	220 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	4,0000 PCE				
Gewicht:	1,94 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	165 mm				
Höhe:	120 mm				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	238 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	399 mm				
Breite (aussen):	297 mm				
Höhe (aussen):	203 mm				
Codierung					
Produktionsdatum:	Produktionszeit	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Frische Nummer
Weitere Angaben:	Artikelnummer				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,2137 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: 10215324	Letzte Änderung am: 27.08.2025
--------------------------------	---------------------------------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
Siebe:	Ja		
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: <= 4 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: <= 4 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: <= 4 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:	27.08.2025
Änderung:	Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen