

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Die Spezifikation ist gültig für
Produkte ab diesem
Mindesthaltbarkeitsdatum: 05.11.2026
Letzte Änderung am: 21.08.2025

Milka® Donut gefüllt 02293

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10225319**

Betrieb Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040022936
Baker & Baker FRANCE SARL	2293
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141164
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	22936
Baker & Baker BENELUX BV	02293
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040022936
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501076
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2293

Andere

EAN Code	4017040022936
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Milch-Kakao Füllung (12%) und Milkschokolade (18%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter, leicht abgerundeter Oberfläche. Mit Milch-Kakao Füllung, mit Milka® - Alpenmilkschokolade glasiert und mit Milka® - Alpenmilkschokoladen Drops bestreut.
Unterseite des Gebäcks ist etwas abgeflacht.
Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Anwendung

Arbeitsanweisungen

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

Artikelnummer: 10225319 Letzte Änderung am: 21.08.2025

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	65 g	61 - 69 g	interne Methode, Mittelwert aus einem Tray (12 Stück)	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 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		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Milch, Nach Kakao, Leicht süß	Geruch:	Nach, Milch, Nach Kakao
		Farbe:	Mittelbraun
Glasuren, aufgetaut			
Geschmack:	Nach Milkschokolade	Geruch:	Nach Milkschokolade
		Farbe:	Mittelbraun, Nach Milkschokolade
Dekoration			
Geschmack:	Nach Milkschokolade	Geruch:	Nach Milkschokolade
Aussehen	Tropfen	Farbe:	Mittelbraun, Nach Milkschokolade

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Milkschokolade (Zucker; Kakaobutter; Magermilchpulver (MILCH); Kakaomasse; Süßmolkenpulver (MILCH); Butterfett (MILCH); Emulgator: Lecithine (SOJA), Polyglycerin-Polyricinoleat; Haselnussmasse (HASELNUSS); Aroma); Palmfett; Zucker; Wasser; Pflanzliche Öle: Rapsöl, Sonnenblume, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Magermilchpulver (MILCH); Hefe; Emulgator: Lecithine (SOJA), Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Roggenmehl (ROGGEN); Traubenzucker; Butterfett (MILCH); Kakaomasse; Glukosesirup; Speisesalz; Fettarmes Kakaopulver; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Vanill earoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.909 kJ	(457 kcal)
Fett:	25 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	8,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4,4 g	
Kohlenhydrate:	50 g	
davon Zucker:	24 g	
Ballaststoffe:	2,1 g	
Eiweiß:	6,4 g	
Salz (Na x 2,5):	0,62 g	
Pro Portion (65 G)		
Energie:	1.241 kJ	(297 kcal)
Fett:	16 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,9 g	
Kohlenhydrate:	33 g	
davon Zucker:	15 g	
Ballaststoffe:	1,4 g	
Eiweiß:	4,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,40 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	467,9 mg
Minerales - Natrium:	247,10 mg
Wasser:	15,0 g

Artikelnummer: 10225319

Letzte Änderung am: 21.08.2025

REFERENZMENGEN INFORMATION

Pro 100 Gramm Produkt	ERWACHSENE
Energie:	23 %
Gesamtfett:	36 %
gestättigte Fettsäuren:	55 %
Kohlenhydrate:	19 %
Zucker:	26 %
Eiweiß:	13 %
Salz:	10 %
Pro Portion (65 G)	ERWACHSENE
Energie:	15 %
Gesamtfett:	23 %
gestättigte Fettsäuren:	35 %
Kohlenhydrate:	13 %
Zucker:	17 %
Eiweiß:	8 %
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	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	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	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 enthalten: Ei, anderen 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: 10225319 **Letzte Änderung am:** 21.08.2025

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

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:	Gekühlt: 2 - 7 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen zeitnah verarbeiten. Gekühlt in der verschlossenen Originalverpackung aufbewahren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10225319 Letzte Änderung am: 21.08.2025

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	3,120 kg	Bruttogewicht:	3,678 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:	260,392 kg	Gesamthöhe der Palette:	176,6 cm
Nettogewicht:	199,680 kg				
Primärverpackung:					
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				
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				
Farbe:	Weiß				
Höhe:	20 mm				
Durchmesser unten:	90 mm				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer				
Sekundärverpackung					
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				
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:	DD/MM/YY		
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer				
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:	0,2144 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:	10225319	Letzte Änderung am:	21.08.2025
-----------------------	----------	----------------------------	------------

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
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:	21.08.2025
Änderung:	Andere