

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 28.07.2025

**DAIM® Donut 02413 /24130**

## MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10227900</b>
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040024138
Baker & Baker FRANCE SARL	24130
Baker & Baker BENELUX BV	02413
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	24130
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040024138
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501077
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141187
Andere	
EAN Code	4017040024138
KN Code (EU)	1905907000

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Donut mit 12% Toffee-Füllung, 10% kakaohaltiger Fettglasur, 10% Milkschokoladendragées, tiefgefroren

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, mit Toffee-Füllung, kakaohaltiger Fettglasur und Milkschokoladendragées mit Mandelkaramellkern.

Ungleichmäßige Dekorbestreuung möglich.

Unterseite des Gebäcks leicht flach.

Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

## ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Deutschland

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Arbeitsanweisungen

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

<b>Artikelnummer:</b> 10227900	<b>Letzte Änderung am:</b> 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	68 g	67 - 71,4 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, Karamell	<b>Geruch:</b>	Nach, Karamell
		<b>Farbe:</b>	Karamell
<b>Glasur, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Kakao, Süß	<b>Geruch:</b>	Nach Kakao
		<b>Farbe:</b>	Mittelbraun
<b>Dekoration</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Milchsokolade, Nach, Karamell, Mandel	<b>Farbe:</b>	Nach Milchsokolade

**ZUTATEN**

Weizenmehl (WEIZEN); Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Dragées aus Vollmilchsokolade mit Mandelkrokant (Zucker; Palm; Kakaobutter; Kakaomasse; MANDELN (0,3%); Süßmolkenpulver (MILCH); Magermilchpulver (MILCH); Milchfett (MILCH); Molkenpermeat (MILCH); Gezuckerte KondensmagerMILCH; (Magermilch (MILCH); Zucker); Speisesalz; Emulgator: Lecithine (SOJA); Überzugsmittel: Gummi arabicum, Maltodextrin; Aroma); Zucker; Wasser; Glukosesirup; Invertzuckersirup; Rapsöl; Butter (MILCH); Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine (SOJA); Gezuckerte KondensMILCH (MILCH); Zucker; Milchzucker (MILCH)); Roggenmehl (ROGGEN); Traubenzucker; Magermilchpulver (MILCH); Vollmilchpulver (MILCH); Fettarmes Kakaopulver; Speisesalz; Modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Geliermittel: Pektine; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Säureregulator: Kaliumcarbonate; Natürliches Aroma (enthält MILCH); Aroma; Natürliches Vanillearoma.

**NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>		
<b>Energie:</b>	1.681 kJ	(402 kcal)
<b>Fett:</b>	21 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,8 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	47 g	
davon Zucker:	22 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	1,7 g	
<b>Eiweiß:</b>	4,5 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,68 g	
<b>Pro Portion (68 G)</b>		
<b>Energie:</b>	1.143 kJ	(273 kcal)
<b>Fett:</b>	15 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,9 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	32 g	
davon Zucker:	15 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	1,2 g	
<b>Eiweiß:</b>	3,1 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,46 g	

Artikelnummer: 10227900	Letzte Änderung am: 28.07.2025
-------------------------	--------------------------------

**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):	567,7 mg
Minerales - Natrium:	272,90 mg
Wasser:	24,8 g

**REFERENZMENGEN INFORMATION**

Pro 100 Gramm Produkt	ERWACHSENE
Energie:	20 %
Gesamtfett:	31 %
gestättigte Fettsäuren:	57 %
Kohlenhydrate:	18 %
Zucker:	25 %
Eiweiß:	9 %
Salz:	11 %
Pro Portion (68 G)	ERWACHSENE
Energie:	14 %
Gesamtfett:	21 %
gestättigte Fettsäuren:	39 %
Kohlenhydrate:	12 %
Zucker:	17 %
Eiweiß:	6 %
Salz:	8 %

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Ja	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	3 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.

<b>Artikelnummer:</b> 10227900	<b>Letzte Änderung am:</b> 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**NACHHALTIGKEIT**

<b>Typ:</b> Palmöl	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> 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		
<b>Typ:</b> Palmkern	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> 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**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Nein	<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		

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobakterien:</b>	/ 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
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonellen:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 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>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	448 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	3 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10227900	<b>Letzte Änderung am:</b> 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>	
<b>Nettogewicht:</b> 3,264 kg	<b>Bruttogewicht:</b> 3,822 kg
<b>Palette</b>	
<b>Palettentyp:</b> Palette 1200 x 800 mm	<b>Stückzahl:</b> 48 ST
<b>VE pro Lage:</b> 8 ST	<b>Lagen:</b> 8 ST
<b>Nettogewicht:</b> 208,90 kg	<b>VE pro Palette:</b> 64 ST
	<b>Gesamthöhe der Palette:</b> 176,6 cm
<b>Primärverpackung:</b>	
<b>Beschreibung:</b> Tray	<b>Material:</b> Wellpappe
<b>Quantität:</b> 4,0000 PCE	
<b>Gewicht:</b> 53 g	
<b>Farbe:</b> Weiß	
<b>Länge (aussen):</b> 382 mm	
<b>Breite (aussen):</b> 286 mm	
<b>Höhe (aussen):</b> 45 mm	
<b>Beschreibung:</b> Flexible film	<b>Material:</b> OPP
<b>Quantität:</b> 0,0394 KG	
<b>Gewicht:</b> 9,7 g	
<b>Farbe:</b> Transparent	
<b>Breite:</b> 730 mm	
<b>Beschreibung:</b> Kapsel	<b>Material:</b> Papier
<b>Quantität:</b> 48,0000 PCE	
<b>Gewicht:</b> 0,94 g	
<b>Höhe:</b> 20 mm	
<b>Durchmesser unten:</b> 90 mm	
<b>Codierung</b>	
<b>Produktionsdatum:</b> Ja	<b>Charge-Code</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> 262 g	
<b>Farbe:</b> Weiß	
<b>Länge (aussen):</b> 398 mm	
<b>Breite (aussen):</b> 298 mm	
<b>Höhe (aussen):</b> 202 mm	
<b>Beschreibung:</b> Etikett	<b>Material:</b> Papier
<b>Quantität:</b> 4,0000 PCE	
<b>Gewicht:</b> 1,9404 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> 1,0000 PCE	
<b>Gewicht:</b> 2,5872 g	
<b>Farbe:</b> Weiß	
<b>Breite:</b> 165 mm	
<b>Höhe:</b> 160 mm	
<b>Beschreibung:</b> Etikett	<b>Material:</b> Papier
<b>Quantität:</b> 1,0000 PCE	
<b>Gewicht:</b> 3,7389 g	
<b>Farbe:</b> Weiß	
<b>Breite:</b> 165 mm	
<b>Höhe:</b> 220 mm	
<b>Codierung</b>	
<b>EAN:</b> Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b> DD/MM/YY
<b>Weitere Angaben:</b> Frische Nummer, Produktionszeit, Artikelnummer, Materialbezeichnung, Logo	
<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> Streckfolie	<b>Material:</b> LDPE
<b>Quantität:</b> 0,1876 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> 1 g	

<b>Artikelnummer:</b>	10227900	<b>Letzte Änderung am:</b>	28.07.2025
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Länge:</b>	148 mm		
<b>Breite:</b>	210 mm		

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
<b>Siebe:</b>	Ja		
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		Tray
<b>Eisen:</b>		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Prüfkörper: 2,0 mm	
<b>Edelstahl:</b>		Ø Prüfkörper: 2,5 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