

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 28.12.2022

B&B BL Donut Crème Brûlée 02352

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker Artikelnummer | 10231328 |
| Betrieb | |
| Artikelnummer | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040023520 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 02352 |
| Baker & Baker Global | 10231328 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 2352 |
| Baker & Baker ITALIA S.R.L. | 23520 |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH | 4017040023520 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501083 |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141188 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 2352 |
| Andere | |
| EAN Code | 4017040023520 |
| KN Code (EU) | 1905907000 |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut, 8,6% Toffee- & 8,6% Cremefüllung-Vanillegeschmack, 3,6% Toffeekugeln, 3,6% kakaohaltige Fettglasur, 10% gelber Glasur, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereierzeugnis, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, mit einer Cremefüllung mit Vanillegeschmack und einer Toffee-Füllung. Dekoriert mit gelber Glasur, Zucker-Karamellkügelchen und kakaohaltiger Fettglasur.
Leichter Gitterabdruck auf der Glasur möglich
Unterseite des Gebäcks leicht flach.
Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Stücke
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

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

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10231328 | Letzte Änderung am: 28.12.2022 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

PRODUKTGRÖßEN

| | Ziel | Intervall | Methode | Bemerkung |
|---------------------|---------|----------------|---|-----------|
| Gewicht | 69 g | 67,9 - 72 g | Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode | |
| Höhe: | 34,5 mm | 32,2 - 36,8 mm | Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode | |
| Durchmesser: | 540 mm | 520 - 560 mm | 6 Stück, interne Methode | |

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|---------------------------|-------------------------------|----------------|--|
| Gebäck, aufgetaut | | | |
| Geschmack: | Leicht süß | Geruch: | Typischer Frittiergeruch |
| Aussehen | Etwas ungleichmäßige Ringform | Farbe: | Goldbraun in leicht variierenden Nuancen |
| Krume, aufgetaut | | | |
| Struktur: | Weich, Locker, Kurz | | |
| Füllung, aufgetaut | | | |
| Geschmack: | Vanille, Karamell | Geruch: | Vanille, Karamell |
| | | Farbe: | Gelb, Karamell |
| Glasur, aufgetaut | | | |
| Geschmack: | leicht nach Vanille, Süß | Geruch: | leicht nach Vanille, süß |
| | | Farbe: | Gelblich |
| Dekoration | | | |
| Geschmack: | Karamell, Süß | Farbe: | Hellbraun, Braun |

ZUTATEN

WEIZENmehl; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, Shea, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Zucker; Wasser; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Glukosesirup; Invertzuckersirup; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine (SOJA), Polyglycerin-Polyricinoleat; BUTTER, gesalzen (BUTTER; Speisesalz); MILCHzucker; ROGGENmehl; Gezuckerte KondensMILCH (MILCH; Zucker; MILCHzucker); Traubenzucker; Brauner Zucker (Zucker; Rohrzuckermelasse); Speisesalz; MagerMILCHpulver; Modifizierte Maisstärke; SüßMOLKENpulver; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; VollMILCHpulver; Fettarmes Kakaopulver; BUTTER; Gezuckerte KondensmagerMILCH (MagerMILCH; Zucker; MILCHzucker); Verdickungsmittel: Xanthan; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Geliermittel: Pektine; Natürliches Aroma (enthält MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | |
|------------------------------|---------------------|
| Energie: | 1.747 kJ (418 kcal) |
| Fett: | 23,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 12,5 g |
| Kohlenhydrate: | 47,7 g |
| davon Zucker: | 22,8 g |
| Eiweiß: | 3,9 g |
| Salz (Na x 2,5): | 0,5764 g |

Artikelnummer: 10231328

Letzte Änderung am: 28.12.2022

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 | 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 Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 2 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, 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.

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

| | |
|---|------|
| Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): | Ja |
| Geeignet für Veganer: | Nein |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10231328 | Letzte Änderung am: 28.12.2022 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

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

| | |
|--|--|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 448 Tage |
| Lagertemperatur: | -18 °C |
| Lagerhinweis: | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation) | |
| Mindesthaltbarkeit: | 3 Tage |
| Lagertemperatur: | < 25 °C |
| Lagerhinweis: | bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | < -18 °C |

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | |
|---------------------------|---------------|-----------------------|-----------|
| Verkaufseinheit | | | |
| Nettogewicht: | 3,312 kg | Bruttogewicht: | 3,798 kg |
| | | Stückzahl: | 48 ST |
| Primärverpackung: | | | |
| Beschreibung: | Tray | Material: | Wellpappe |
| Beschreibung: | Flexible film | Material: | OPP |
| Sekundärverpackung | | | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier |
| Beschreibung: | Box | Material: | Wellpappe |

GESETZLICHE INFORMATION

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.