

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.09.2022

B&B BL Donut Raspberry Cheesecake 02353

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10231334
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023537
Baker & Baker Global	10231334
Baker & Baker FRANCE SARL	2353
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23537
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023537
Baker & Baker BENELUX BV	02353
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501082
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141194
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2353
Andere	
EAN Code	4017040023537
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit 9,7% Himbeerfüllung, aromatisiert, 6,7% Quarkfüllung, 10% Glasur mit Joghurt, 3,6% Glasur mit Himbeergeschmack, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereierzeugnis, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit einer Himbeer- und einer Speisequarkfüllung, dekoriert mit Glasur mit Joghurt, Glasur mit Himbeergeschmack und aromatisiertem Zuckerdekor.
Ungleichmäßige Dekorbestreuung möglich.
Leichter Gitterabdruck möglich.
Unterseite des Gebäcks leicht flach.
Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

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

Artikelnummer: 10231334	Letzte Änderung am: 05.09.2022
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	69 g	68 - 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
Struktur:	Weich		
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Himbeere, Leicht säuerlich	Farbe:	Rot, Weiß
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Joghurt	Farbe:	Weisslich, Etwas stumpf
Dekoration			
Geschmack:	Süß, Himbeere	Geruch:	Himbeere
		Farbe:	Dunkelrot, Hellrot

ZUTATEN

WEIZENmehl; Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Wasser; SpeiseQUARK (Magerstufe)(7,3%); Glukose-Fruktose-Sirup; Himbeermark(2,2%); Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume; Hefe; MagerMILCHjoghurtpulver(1,3%); Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; ROGGENmehl; Traubenzucker; Himbeerpüreekonzentrat(0,7%); Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Pektine, Xanthan; Rote Beetkonzentrat; Natürliche Aromen; Holunderbeerkonzentrat; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Überzugsmittel: Bienenwachs, weiß und gelb; Farbstoff: Pflanzenkohle, Anthocyane.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.664 kJ (398 kcal)
Fett:	19,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	10,8 g
Kohlenhydrate:	49,3 g
davon Zucker:	23,8 g
Eiweiß:	5,2 g
Salz (Na x 2,5):	0,5419 g

Artikelnummer: 10231334

Letzte Änderung am: 05.09.2022

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	Nein	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	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 Spuren enthalten von: EI, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA.

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: 99,03 %	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: 10231334	Letzte Änderung am: 05.09.2022
--------------------------------	---------------------------------------

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:	1 Tage
Lagertemperatur:	< 20 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	8 °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:	Flexible film	Material:	OPP	
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	

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.