PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 01.04.2021

B&B American Soft Donut SG

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10172749**
Betrieb	**Artikelnummer**
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040004901
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040004901
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	490
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501023
Baker & Baker Global	10172749
Baker & Baker FRANCE SARL	490
Baker & Baker BENELUX BV	0490
Andere	
EAN Code	4017040004901
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG

Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit leicht abgerundeter Oberfläche und flacher Unterseite.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Stücke
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 30 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.
Zum Bezuckern max. 1 Min. bei 200 °C mit etwas Schwaden erwärmen.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** > 30 min

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	45 g	44,5 - 47 g	interne Methode, Mittelwert aus einem Tray (12 Stück)	
Höhe:	35 mm	33 - 37 mm	interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück	
Durchmesser:	557,5 mm	535 - 580 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

B&B American Soft Donut SG

Artikelnummer:	10172749	Letzte Änderung am:	01.04.2021

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Palmfett; Wasser; Zucker; Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; Rapsöl; ROGGENMEHL; Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.808 kJ	(433 kcal)
Fett:	26,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,7 g	
Kohlenhydrate:	41,3 g	
davon Zucker:	5,9 g	
Eiweiß:	5,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,6978 g	

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	Nein	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)	Nein	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	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 Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, 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 #: CU-RSPO SCC-831156

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

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:	**/ g**	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
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**	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:	**/ 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:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)

Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	4,320 kg	**Bruttogewicht:**	4,776 kg	**Stückzahl:**	96 ST

Primärverpackung:

Beschreibung:	Flexible film	**Material:**	HDPE
Beschreibung:	Bogen	**Material:**	Papier

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Etikett	**Material:**	Papier
Beschreibung:	Etikett	**Material:**	Papier
Beschreibung:	Tray	**Material:**	Wellpappe
Beschreibung:	Deckel	**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.