

**PRODUKTSPEZIFIKATION**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.03.2021

**B&B Donut Heart PO SG****MATERIALNUMMERN**

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10240284</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019677
Baker & Baker FRANCE SARL	1967
Baker & Baker BENELUX BV	01967
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141239
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19677
Andere	
EAN Code	4017040019677
KN Code (EU)	1905907000

**BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS**

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Herzförmiger Donut mit pinkfarbener Glasur mit Erdbeergeschmack (13%) und weißen Zuckerstreusel (5,6%), tiefgefroren

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

Backwaren, Tiefgefroren

Herzförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, Gebäckoberseite mit pinkfarbener Glasur glasiert und mit weißen Zuckerstreusel bestreut.

Unterseite des Gebäckes ist flach.

Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

**ALLGEMEINE INFORMATION**

**Physischer Zustand:** Stücke  
**Ursprungsland:** Deutschland

**ANWENDUNGSHINWEIS****Anwendung**

Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

**Arbeitsanweisungen**

**Auftauen:** **Zeit:** > 60 min

<b>Artikelnummer:</b> 10240284	<b>Letzte Änderung am:</b> 26.03.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	52 g	51,2 - 54 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
<b>Höhe:</b>	35 mm	33 - 37 mm	Mittelwert aus 6 Stück	
<b>Durchmesser:</b>		525 - 560 mm	6 Stück	

**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>Glasur, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süßlich, nach Erdbeere	<b>Geruch:</b>	Süßlich, nach Erdbeere
		<b>Farbe:</b>	Rosa, Deckend, matt
<b>Dekoration</b>			
		<b>Farbe:</b>	Zuckerstreusel

**ZUTATEN**

WEIZENMEHL; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Wasser; Zuckerstreusel (Zucker; Glukosesirup; Pflanzliches Fett: Palm; WEIZENSTÄRKE); Hefe; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; Rapsöl; ROGGENMEHL; Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Obst- und Gemüsekonzentrat: Rote Beete; Verdickungsmittel: Xanthan; Natürliches Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; natürliches Vanillearoma.

**NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>	
<b>Energie:</b>	1.939 kJ (465 kcal)
<b>Fett:</b>	27,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15,3 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	48,4 g
davon Zucker:	19,7 g
<b>Eiweiß:</b>	4,6 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,5785 g

Artikelnummer: 10240284

Letzte Änderung am: 26.03.2021

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Weizen</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Roggen</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Gerste</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Hafer</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Dinkel</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Khorasanweizen</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Mandeln</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Haselnuss</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Walnüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Kaschunüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pecannüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Paranüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pistazien</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Macadamia-/Queenslandnuss</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**  
Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH / LAKTOSE, 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**

<b>Typ:</b> Palmöl	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		
<b>Typ:</b> Palmkern	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> 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**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Ja
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>	

<b>Artikelnummer:</b> 10240284	<b>Letzte Änderung am:</b> 26.03.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**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>	/ 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>	/ 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>	< -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	3 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	6 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Sichtverpackung
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	2,496 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	2,982 kg	<b>Stückzahl:</b> 48 ST
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Beschreibung:</b>	Flexible film	<b>Material:</b>	OPP	
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	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.