

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 10.05.2021

B&B Filly Nut Donut

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10083672**

Betrieb

Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040897190
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89719
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141019
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501025
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040897190
Baker & Baker Global	10083672
Baker & Baker FRANCE SARL	89719
CN	S12000013
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	89719

Andere

EAN Code	4017040897190
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Nuss-Nougatcreme (22%), heller Glasur (9,5%) und gerösteten, gehackten Haselnüssen (5,5%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Nuss-Nougatcreme, mit heller Glasur und bestreut mit Haselnussstückchen.

Unterseite des Gebäcks leicht flach, mit sichtbaren Füllungseinstichen.
Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** > 90 min

Artikelnummer: 10083672	Letzte Änderung am: 10.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	72 g	69 - 75 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode	
Durchmesser:	90 mm	84,6 - 95,4 mm	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:	nach Nuss-Nougat	Geruch:	nach Nuss-Nougat
		Farbe:	Braun
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Hell, matt, Gebäckfarbe durchscheinend
Dekoration			
Geschmack:	Süßlich, nussig	Geruch:	Leicht geröstet, Nüsse
		Farbe:	Goldbraun

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokosöl, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Wasser; GERÖSTETE, GEHACKTE HASELNÜSSE; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; HASELNUSSMARK; Hefe; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; ROGGENMEHL; Traubenzucker; Fettarmes Kakaopulver; MAGERMILCHPULVER; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Diphosphate; Verdickungsmittel: Xanthan; Säureregulator: Kaliumhydroxid, Citronensäure, Kaliumcarbonate; natürliches Vanillearoma (ENTHÄLT MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2,072 kJ (497 kcal)
Fett:	30,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13,5 g
Kohlenhydrate:	48,3 g
davon Zucker:	23,9 g
Eiweiß:	5,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,4836 g

Artikelnummer: 10083672

Letzte Änderung am: 10.05.2021

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	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	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 Sulfit 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, SOJA, ANDEREN 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: 99,12 %	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		
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 #: CU-RSPO SCC-831156		

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Artikelnummer: 10083672	Letzte Änderung am: 10.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

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	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:	/ 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:	3 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,45 kg	Bruttogewicht:	3,948 kg
		Stückzahl:	48 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Flexible film	Material:	OPP
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.