

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 29.09.2021

## B&B Filly CocoaCreme Donut

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10170251</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040006837
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	683
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141016
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040006837
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501045
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1570
Baker & Baker FRANCE SARL	683
Baker & Baker Global	10170251
Baker & Baker BENELUX BV	00683
Andere	
EAN Code	4017040006837
KN Code (EU)	19059070007011

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Donut mit Kakaokrem (27%), kakaohaltiger Fettglasur (9,3%) und weißen Glasurstreifen (4%), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Kakaokrem, glasiert mit kakaohaltiger Fettglasur und dekoriert mit weißen Glasurstreifen in Wellenform.  
Unterseite des Gebäckes ist flach.  
Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

#### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** **Zeit:** > 90 min

<b>Artikelnummer:</b> 10170251	<b>Letzte Änderung am:</b> 29.09.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	75 g	72 - 78 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
<b>Höhe:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	90 mm	84,6 - 95,4 mm	interne Methode	

**SENSORISCHE INFORMATION**

<b>Gebäck, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Leicht süß	<b>Geruch:</b>	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>Füllung, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Kakao	<b>Geruch:</b>	Nach Kakao
<b>Struktur:</b>	cremig	<b>Farbe:</b>	Dunkelbraun
<b>Glasuren, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Kakao	<b>Farbe:</b>	Dunkelbraun, Deckend, matt
<b>Dekoration</b>			
		<b>Farbe:</b>	Weiß

**ZUTATEN**

WEIZENMEHL; Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Wasser; Fettarmes Kakaopulver; Hefe; Kakaomasse; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Polyglycerin-Polyricinoleat; ROGGENMEHL; Traubenzucker; MAGERMILCHPULVER; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Aroma; Natürliches Vanillearoma (ENTHÄLT MILCH).

**NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>		
<b>Energie:</b>	2.070 kJ	(496 kcal)
<b>Fett:</b>	30,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	15,9 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	48,1 g	
davon Zucker:	24,6 g	
<b>Eiweiß:</b>	5,2 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,4738 g	

Artikelnummer: 10170251

Letzte Änderung am: 29.09.2021

**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	Ja	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>	Ja	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 Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	1 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, SOJA, 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**

<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>	Nein

<b>Artikelnummer:</b> 10170251	<b>Letzte Änderung am:</b> 29.09.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**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>	/ 1 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>	/ 1 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>	5 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	4 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Verpackt
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	3,600 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	4,086 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	

**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.