

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 03.01.2025

**Milka® Donut gefüllt 02293**

## MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10225319</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040022936
Baker & Baker FRANCE SARL	2293
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141164
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	22936
Baker & Baker BENELUX BV	02293
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040022936
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501076
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2293
Andere	
EAN Code	4017040022936
KN Code (EU)	1905907000

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Donut mit Milch-Kakao Füllung (12%) und Milkschokolade (18%), tiefgefroren

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter, leicht abgerundeter Oberfläche. Mit Milch-Kakao Füllung, mit Milka® - Alpenmilkschokolade glasiert und mit Milka® - Alpenmilkschokoladen Drops bestreut.  
Unterseite des Gebäcks ist etwas abgeflacht.  
Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

## ANWENDUNGSHINWEIS

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

<b>Artikelnummer:</b> 10225319	<b>Letzte Änderung am:</b> 03.01.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	65 g	61 - 69 g	interne Methode, Mittelwert aus einem Tray (12 Stück)	
<b>Höhe:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück	
<b>Durchmesser:</b>	540 mm	520 - 560 mm	interne Methode, 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>Füllung, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach, Milch, Nach Kakao, Leicht süß	<b>Geruch:</b>	Nach, Milch, Nach Kakao
		<b>Farbe:</b>	Mittelbraun
<b>Glasur, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Milkschokolade	<b>Geruch:</b>	Nach Milkschokolade
		<b>Farbe:</b>	Mittelbraun, Nach Milkschokolade
<b>Dekoration</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Milkschokolade	<b>Geruch:</b>	Nach Milkschokolade
<b>Aussehen</b>	Tropfen	<b>Farbe:</b>	Mittelbraun, Nach Milkschokolade

**ZUTATEN**

Weizenmehl (WEIZEN); Milkschokolade (Zucker; Kakaobutter; Magermilchpulver (MILCH); Kakaomasse; Süßmolkenpulver (MILCH); Butterreinfett (MILCH); Emulgator: Lecithine (SOJA), Polyglycerin-Polyricinoleat; Haselnussmasse (HASELNUSS); Aroma); Palmfett; Zucker; Wasser; Pflanzliche Öle: Rapsöl, Sonnenblume, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Magermilchpulver (MILCH); Hefe; Emulgator: Lecithine (SOJA), Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Roggenmehl (ROGGEN); Traubenzucker; Butterfett (MILCH); Kakaomasse; Glukosesirup; Speisesalz; Fettarmes Kakaopulver; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Vanillearoma.

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Energie:</b>	1.909 kJ (457 kcal)
<b>Fett:</b>	25 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	50 g
davon Zucker:	24 g
<b>Ballaststoffe:</b>	2,1 g
<b>Eiweiß:</b>	6,4 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,6178 g

Artikelnummer: 10225319

Letzte Änderung am: 03.01.2025

**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>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Mandeln</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Haselnuss</b>	Ja	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	Nein
<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 SO2, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: EI, 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: 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

<b>Artikelnummer:</b> 10225319	<b>Letzte Änderung am:</b> 03.01.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	10				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>Schimmelpilze:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Hefen:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	10				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonellen:</b>	/ 250 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>	/ 125 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>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	2 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Umgebungstemperatur: 15 - 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>	3 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gekühlt: 2 - 7 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Öffnen zeitnah verarbeiten. Gekühlt in der verschlossenen Originalverpackung aufbewahren.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3,120 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	3,678 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>Beschreibung:</b>	Kapsel	<b>Material:</b>	Papier
<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.

**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.