

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 17.03.2026

## B&B BL Donut Raspberry Cheesecake 02353

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10231334**

#### Betrieb

#### Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023537
Baker & Baker Global	10231334
Baker & Baker FRANCE SARL	2353
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23537
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023537
Baker & Baker BENELUX BV	02353
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501082
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141194
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2353

#### Andere

EAN Code	4017040023537
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Donut mit 9,7% Himbeerfüllung aromatisiert, 7,7% Quarkfüllung, 10% Glasur mit Joghurt, 3,6% Glasur mit Himbeergeschmack, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereierzeugnis, Tiefgefroren  
Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit einer Himbeer- und einer Speisequarkfüllung, dekoriert mit Glasur mit Joghurt, Glasur mit Himbeergeschmack und aromatisiertem Zuckerdekor.  
Ungleichmäßige Dekorbestreuung möglich.  
Leichter Gitterabdruck möglich.  
Unterseite des Gebäcks leicht flach.  
Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

#### Anwendung

Auftauen und servieren

#### Arbeitsanweisungen

<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b> 90 min	<b>Temperatur:</b> 20 - 22 °C
------------------	---------------------	-------------------------------

Artikelnummer: 10231334 Letzte Änderung am: 17.03.2026

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	69 g	68 - 72 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
<b>Höhe:</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, 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>Struktur:</b>	Weich		
<b>Krume, aufgetaut</b>			
<b>Struktur:</b>	Weich, Locker, Kurz		
<b>Füllung, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Himbeere, Leicht säuerlich	<b>Farbe:</b>	Rot, Weiß
<b>Glasure, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach, Joghurt	<b>Farbe:</b>	Weisslich, Etwas stumpf
<b>Dekoration</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süß, Himbeere	<b>Geruch:</b>	Himbeere
		<b>Farbe:</b>	Dunkelrot, Hellrot

**ZUTATEN**

Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Speisequark (Magerstufe) (MILCH) (7,4%); Wasser; Glukose-Fruktose-Sirup; Himbeermark (2,2%); Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume; Magermilchjoghurtpulver (MILCH) (1,3%); Hefe; Roggenmehl (ROGGEN); Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Traubenzucker; Himbeerpüreekonzentrat (0,7%); Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Pektine, Xanthan; Rote Beetekonzentrat; Natürliche Aromen; Holunderbeerkonzentrat; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Überzugsmittel: Bienenwachs, weiß und gelb; Farbstoff: Pflanzenkohle, Anthocyane.

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Energie:</b>	1.711 kJ (409 kcal)
<b>Fett:</b>	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	49 g
davon Zucker:	24 g
<b>Ballaststoffe:</b>	1,6 g
<b>Eiweiß:</b>	5,2 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,5400 g

Artikelnummer: 10231334 Letzte Änderung am: 17.03.2026

**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
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	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
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	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	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 Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	1,4 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 enthalten: EI, SCHALENFRÜCHTE, SOJA.

Basierend der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden.

Daher 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

**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 #: O-22-24620

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

Artikelnummer: 10231334 Letzte Änderung am: 17.03.2026

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
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:	/ 1 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:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	448 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Gekühlt: 2 - 7 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	4 Tage
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	3,312 kg	Bruttogewicht:	3,790 kg
		Stückzahl:	48 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Flexible film	Material:	OPP
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
<b>Sekundärverpackung</b>			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier

**GESETZLICHE INFORMATION**

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten, des Vereinigten Königreichs und der Schweiz.

**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.