

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 07.04.2021

B&B Donut gevuld Vanille Tray**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10083674
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040896049
Baker & Baker BENELUX BV	23271
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89604
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141018
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501030
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040896049
Baker & Baker Global	10083674
Baker & Baker FRANCE SARL	89604
CN	S12000024
Overig	
EAN-Code	4017040896049
GN-code (EU)	19059070007006

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Gistdeeg donut met crèmevulling met vanille-aroma (28%), witte glazuur (9,9%) en decoratie van cacaoglazuur (3,3%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Gistdeeg donutmet glad en licht afgerond oppervlak, met vanille-crèmevulling, bedekt met witte glazuur en gedecoreerd met streepjes cacaoglazuur. De onderkant is vlak.
Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland **Continent van herkomst:** Europa (EU)

GEBRUIKSIINSTRUCTIES**Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

Werkinstructies

Ontdooien: **Tijd:** > 90 min **Temperatuur:** 20 °C

Artikelnummer:	10083674	Laatste verandering op:	07.04.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	76 g	73 - 79 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet, Vanilleachtig	Geur:	Vanilleachtig, Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	sterk, Vanilleachtig	Geur:	sterk, Vanille
		Kleur:	Donkergeel
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoet, Licht vanille	Geur:	Licht vanille
		Kleur:	Wit, Dekkend, Mat
Decoratie			
Smaak	Zoals cacao	Geur:	Zoals cacao
		Kleur:	Lichtbruin

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Suiker; Plantaardige oliën: Zonnebloem, Raapzaad, Palm; ROOM; MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd Zetmeel; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, Polyglycerol-polyricinoleaat; Gist; Dextrose; ROGGELOEM; Cacao massa; VOLLE MELKPOEDER; Zout; WEIPOEDER (ZOET); Magere cacao poeder; Glucosestroop; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Stabilisator: Xanthaangom, Carrageen, Difosfaten, Calciumsulfaat; Aroma; EIGEELPOEDER; Verdikkingsmiddel: Natriumalgi-naat; EIWIJPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Wortelconcentraat; Maltodextrine; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Geëxtraheerd vanillestokje; Natuurlijk vanillearoma; BEVAT MELK.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.736 kJ (416 kcal)
Vetten:	25,5 g
waarvan verzadigde vetzuren:	13,3 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,2 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,8 g
Koolhydraten:	41,5 g
waarvan suikers:	17,8 g
Vezels:	1,5 g
Eiwitten:	4,5 g
Zout (Na x 2,5):	0,5484 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	450,4 mg
Mineralen - Natrium:	219,4 mg
Water:	26,6 g

Artikelnummer: 10083674

Laatste verandering op: 07.04.2021

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Ja	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: SOJA, NOTEN.			
Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden.			
Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 100 %	Supply chain model: Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		
Type: Palmpit	Waarde: 100 %	Supply chain model: Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10083674	Laatste verandering op: 07.04.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ 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
Schimmels:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Gisten:	/ 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
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				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	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	364 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10083674	Laatste verandering op: 07.04.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 3,648 kg	Brutogewicht: 4,392 kg	Aantal stuks: 48 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet 1200 x 800			
DE per laag: 8 ST	Lagen: 9 ST	DE per pallet: 72 ST	
Nettogewicht: 263 kg	Brutogewicht: 341 kg	Totale pallethoogte: 187,8 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Tray	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 51 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 386 mm			
Breedte (buitenzijde): 288 mm			
Hoogte (buitenzijde): 41 mm			
Beschrijving: Flexible film	Materiaal: OPP		
Hoeveelheid: 0,0410 KG			
Gewicht: 9,7 g			
Kleur: Transparant			
Codering			
	Vervalddatum: DD/MM/YY		
Overige codes: Productietijd, Versheidnummer			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 1,94 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 165 mm			
Hoogte: 120 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 2,0000 PCE			
Gewicht: 3,7389 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 165 mm			
Hoogte: 220 mm			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 501 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 401 mm			
Breedte (buitenzijde): 302 mm			
Hoogte (buitenzijde): 191 mm			
Codering			
	Vervalddatum: DD/MM/YY		
Overige codes: Productietijd, Versheidnummer, Karton nummer			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Karton		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 280 g			
Kleur: Grijs			
Lengte: 1.000 mm			
Breedte: 700 mm			
Beschrijving: Folie (stretch)	Materiaal: LDPE		
Hoeveelheid: 0,1878 KG			
Kleur: Transparant			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 2,0000 PCE			
Gewicht: 2,6 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 210 mm			
Hoogte: 148,5 mm			

Artikelnummer: 10083674	Laatste verandering op: 07.04.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Röntgenstraal	Neen		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19059070007006	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.

Laatste verandering op:	07.04.2021
Verandering:	Microbiologische Informatie