

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 11.08.2021

Milka® Donut 56g 4-pack**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10191080
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321290114
Baker & Baker BENELUX BV	29011
Baker & Baker FRANCE SARL	29011
Overig	
EAN-Code	5413321290114
GN-code (EU)	1905907000

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donut van gistdeeg in ringvorm met glad en licht afgerond oppervlak, bedekt met Milka® - Alpinemelkchocolade en versierd met Milka® - Alpinemelkchocolate druppels.

Onderkant van het deeg is glad.

Watercondensatie is mogelijk aan het oppervlak tijdens het ontdooien.

Het product wordt diepvries geleverd en ontdooid geleverd bij de retailers van de klanten.

Doos bevat:

8 x Art. 5413321001055 CBS Milka Donut Clamshell

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland
Fysische conditie:	Bevroren

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing	
Minstens 60 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.	
Werkinstructies	
Ontdooien:	Tijd: > 60 min

Artikelnummer: 10191080	Laatste verandering op: 11.08.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	56 g	55,2 - 58 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
Hoogte	35 mm	33 - 37 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
Diameter	557,5 mm	535 - 580 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoals melkchocolade	Geur:	Zoals melkchocolade
		Kleur:	Middenbruin, Zoals melkchocolade
Decoratie			
Smaak	Zoals melkchocolade	Geur:	Zoals melkchocolade
Uiterlijk:	Druppels	Kleur:	Middenbruin, Zoals melkchocolade

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		40
Melkchocolade		25
Suiker		
Cacaoboter		
Magere melkpoeder		
Cacao massa		
Weipoeder (zoet)		
Geklaarde boter		
Emulgator		
	Polyglycerol-polyricinoleaat	E 476
	Sojalecithine	E 322
Hazelnootpasta		
Aroma		
Cacao: minstens 30%		
Palmvet		20
Water		9
Suiker		4
Gist		2
Emulgator		1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471
	Lecithinen	E 322
	Natriumstearoyl-2-lactylaat	E 481
Raapzaadolie		2
Roggebloem		1
Dextrose		1
Glucosestroop		< 1
Zout		< 1
Rijsmiddel		< 1
	Difosfaten	E 450
	Natriumcarbonaat	E 500
Verdikingsmiddel		< 1
	Xanthaangom	E 415
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300
Aroma		< 1

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

Artikelnummer: 10191080

Laatste verandering op: 11.08.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Melkchocolade (Suiker; Cacaoboter; MAGERE MELKPOEDER; Cacao massa; WEIPOEDER (ZOET); GEKLAARDE BOTER; Emulgator: Polyglycerol-polyricinoleaat, SOJALECITHINE; HAZELNOTOPASTA; Aroma; Cacao: minstens 30%); Palmvet; Water; Suiker; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate; Raapzaadolie; ROGGEBLOEM; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.946 kJ	(466 kcal)
Vetten:	27,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,8 g	
Koolhydraten:	47,9 g	
waarvan suikers:	18,7 g	
Vezels:	2,1 g	
Eiwitten:	6,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6569 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	490,4 mg
Mineralen - Natrium:	262,8 mg
Water:	15,9 g

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	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Ja
Pecannoten	Neen	Neen	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
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: EI, ANDERE 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.

Artikelnummer: 10191080	Laatste verandering op: 11.08.2021
--------------------------------	---

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

DIEET INFORMATIE

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

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:	/ 1 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:	/ 1 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:	448 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevoren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	6 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10191080	Laatste verandering op: 11.08.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 1,792 kg	Brutogewicht: 2,268 kg	Aantal stuks: 32 ST	
Pallet			
Pallettype: Europallet			
DE per laag: 6 ST	Lagen: 9 ST	DE per pallet: 54 ST	
Nettogewicht: 96,768 kg	Brutogewicht: 147,472 kg	Totale pallethoogte: 175,2 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Blisterverpakking	Materiaal: PET		
Aantal stuks: 8 ST			
Afmetingen: 200 x 142 x 80 mm			
Gewicht: 26,5 g			
Kleur: Transparant			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Aantal stuks: 8 ST			
Kleur: Multikleur			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Aantal stuks: 1 ST			
Afmetingen: 406 x 306 x 178 mm			
Gewicht: 334 g			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout		
Afmetingen: 1200 x 800 x 150 mm			
Gewicht: 25 kg			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		Box
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm	
Röntgenstraal	Neen		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
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: 11.08.2021	
Verandering: Ingrediëntendeclaratie	