

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.02.2021

FILLED MILKA® DONUT _SP**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10225318
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040022929
Baker & Baker FRANCE SARL	2292
Baker & Baker BENELUX BV	02292
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040022929
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501075
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141181
Overig	
EAN-Code	4017040022929
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Donut met melk-cacao vulling (12%) en Milka®- Alpine melkchocolade (18%), diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Gefrituurd bakkerswaar., Diepgevroren

Ringvormige donut met glad en licht afgerond oppervlak. Met melk-cacao vulling en een decoratie van Milka®- Alpine melkchocolade en Milka®- Alpine melkchocolade druppels.

De onderzijde van de donut is vlak.

Watercondens mogelijk door ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE**Land van herkomst:** Duitsland**GEBRUIKSIINSTRUCTIES****Algemeen advies**

Houdbaarheid na opening bij 25°C, is max. 3 dagen in gesloten verpakking. Markering van de 'best gebruiken voor...' datum in de verkoopseenheid.

Toepassing

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

Werkinstructies**Ontdooien:** **Tijd:** > 90 min

Artikelnummer: 10225318	Laatste verandering op: 05.02.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	65 g	61 - 69 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
Hoogte	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	Interne methode, 6 stuks	

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	Zoals, Melk, Zoals cacao, Licht zoet	Geur:	Zoals, Melk, Zoals cacao
		Kleur:	Middenbruin
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

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Milka® - Alpenmelkchocolade (Suiker; Cacaoboter; MAGERE MELKPOEDER; Cacao massa; WEIPOEDER (ZOET); GEKLAARDE BOTER; HAZELNOOTPASTA; Emulgator: SOJALECITHINE, Polyglycerol-polyricinoleaat; Aroma; Cacao: minstens 30%); Palmvet; Suiker; Water; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem, (in wisselende verhoudingen); MAGERE MELKPOEDER; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, SOJALECITHINE; ROGGELOEM; Dextrose; BOTEROLIE; Cacao massa; Glucosestroop; Zout; Magere cacao-poeder; Rijsmiddel; Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.919 kJ (459 kcal)
Vetten:	25,4 g
waarvan verzadigde vetzuren:	11,5 g
Koolhydraten:	50,1 g
waarvan suikers:	23,8 g
Eiwitten:	6,4 g
Zout (Na x 2,5):	0,6845 g

Artikelnummer: 10225318

Laatste verandering op: 05.02.2021

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	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	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	0 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: 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.

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 98,6 %	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: 0 %	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 veganisten:	Neen

Artikelnummer: 10225318	Laatste verandering op: 05.02.2021
--------------------------------	---

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:	448 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3,120 kg	Brutogewicht:	3,590 kg	Aantal stuks: 48 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Deksel	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Vouwkarton	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	

WETTELIJKE INFORMATIE

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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.