

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.03.2021

Milka® Donut gevuld**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10225319
Bedrijfsnaam	
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
Overig	
EAN-Code	4017040022936
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 **Continent van herkomst:** Europa (EU)**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

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

Artikelnummer: 10225319	Laatste verandering op: 05.03.2021
--------------------------------	---

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

INGREDIËNDECLARATIE

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; ROGGEBOEM; 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	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,4 g	
Koolhydraten:	50,1 g	
waarvan suikers:	23,8 g	
Vezels:	2,1 g	
Eiwitten:	6,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6845 g	
Per portie (65 G)		
Energie:	1.247 kJ	(299 kcal)
Vetten:	16,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,9 g	
Koolhydraten:	32,6 g	
waarvan suikers:	15,5 g	
Vezels:	1,4 g	
Eiwitten:	4,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,4449 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	516,6 mg
Mineralen - Natrium:	273,8 mg
Water:	14,8 g

Artikelnummer: 10225319

Laatste verandering op: 05.03.2021

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	23 %
Totale vetten:	36 %
Verzadigde vetzuren:	57 %
Koolhydraten:	19 %
Suikers:	26 %
Eiwitten:	13 %
Zout:	11 %
Per portie (65 G)	VOLWASSENEN
Energie:	15 %
Totale vetten:	24 %
Verzadigde vetzuren:	37 %
Koolhydraten:	13 %
Suikers:	17 %
Eiwitten:	8 %
Zout:	7 %

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
Zwavedioxide 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 zwavedioxide 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:** 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

Artikelnummer:	10225319	Laatste verandering op:	05.03.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

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 koemelkeiwitalergie:	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:	/ 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

HOUBBAARHEID 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:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10225319	Laatste verandering op: 05.03.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,120 kg	Brutogewicht:	3,678 kg
		Aantal stuks:	48 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	200 kg	Brutogewicht:	260 kg
		DE per pallet:	64 ST
		Totale pallethoogte:	176,6 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	53 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	382 mm		
Breedte (buitenzijde):	286 mm		
Hoogte (buitenzijde):	45 mm		
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0394 KG		
Gewicht	9,7 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	730 mm		
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	48,0000 PCE		
Gewicht	0,94 g		
Kleur:	Wit		
Hoogte	20 mm		
Diameter onderzijde:	90 mm		
Codering			
		Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Productietijd, Versheidnummer		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	262 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	398 mm		
Breedte (buitenzijde):	298 mm		
Hoogte (buitenzijde):	202 mm		
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:	1,0000 PCE		
Gewicht	2,48 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	160 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	3,27 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	220 mm		
Codering			
		Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Productietijd, Versheidnummer		
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:	0,1880 KG		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		

Artikelnummer:	10225319	Laatste verandering op:	05.03.2021
Hoogte	148,5 mm		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Zeven:	Ja		
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		Tray
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 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:	05.03.2021
Verandering:	Microbiologische Informatie