

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 25.01.2022

B&B DONUT HEART**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10240284
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019677
Baker & Baker FRANCE SARL	1967
Baker & Baker BENELUX BV	01967
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141239
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19677
Overig	
EAN-Code	4017040019677
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Hartvormige donut met roze glazuur met aardbei-aroma (13%) en witte suikerhagel (5,6%), diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Hartvorm Donut met glad oppervlak, licht afgerond, versierd met roze vetglazuur, bedekt met witte suiker strengen.
Onderkant is vlak.
Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
Fysische conditie:	Stukken		

GEBRUIKSISTRUCTIES

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

Artikelnummer: 10240284	Laatste verandering op: 25.01.2022
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	52 g	51,2 - 54 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	35 mm	33 - 38 mm	Gemiddelde van 6 stuks	
Diameter	535 mm	525 - 560 mm	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		
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoetig, Zoals aardbeien	Geur:	Zoetig, Zoals aardbeien
		Kleur:	Roze, Dekkend, Mat
Decoratie			
		Kleur:	Suikerstrengen

FORMULERING

Ingrediënt	E-nummer	%*
Tarwebloem		40
Plantaardige vetten		25
	Palm	20
	Kokos	2
Suiker		10
Water		9
Suikerhagelslag		6
	Suiker	6
	Glucosestroop	< 1
	Palmvet	< 1
	Tarwezetmeel	< 1
Gist		2
Emulgator		2
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471 1
	Lecithinen	E 322 < 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaate	E 481 < 1
Raapzaadolie		2
Roggebloem		1
Dextrose		1
Glucosestroop		< 1
Zout		< 1
Rijsmiddel		< 1
	Natriumcarbonaat	E 500 < 1
	Difosfaten	E 450 < 1
Vruchten- en plantenconcentraat		< 1
	Rode bietenconcentraat	< 1
Verdikkingsmiddel		< 1
	Xanthaangom	E 415 < 1
Natuurlijk aroma		< 1
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300 < 1
Natuurlijk vanillearoma		< 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 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Suiker; Water; Suikerhagelslag (Suiker; Glucosestroop; Palmvet; TARWEZETMEEL); Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate; Raapzaadolie; ROGGEBLOEM; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; Vruchten- en plantenconcentraat: Rode bietenconcentraat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Natuurlijk aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk vanillearoma.

Artikelnummer: 10240284

Laatste verandering op: 25.01.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.959 kJ (469 kcal)
Vetten:	27,8 g
waarvan verzadigde vetzuren:	15,3 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,5 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,9 g
Koolhydraten:	49,3 g
waarvan suikers:	19,8 g
Vezels:	1,7 g
Eiwitten:	4,6 g
Zout (Na x 2,5):	0,5913 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	446,2 mg
Mineralen - Natrium:	236,5 mg
Water:	16,4 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	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	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	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	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, MELK / LACTOSE, NOTEN, SOJA.

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: 10240284	Laatste verandering op: 25.01.2022
--------------------------------	---

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:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Ja
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Ja		

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

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 21528-1/2:2009-12, 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

HOUBAARHEID 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.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	6 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Blisterverpakking
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10240284	Laatste verandering op: 25.01.2022
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	2,496 kg	Brutogewicht:	2,982 kg
		Aantal stuks:	48 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet	Lagen:	9 ST
DE per laag:	8 ST	DE per pallet:	72 ST
Nettogewicht:	180 kg	Brutogewicht:	240 kg
		Totale pallethoogte:	183,3 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht:	51 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	382 mm		
Breedte (buitenzijde):	286 mm		
Hoogte (buitenzijde):	41 mm		
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0365 KG		
Gewicht:	9,7 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte:	730 mm		
Codering			
Overige codes:	Productietijd	Vervaldatum:	DD/MM/YY
		Lotcode:	Versheidnummer
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	243 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	399 mm		
Breedte (buitenzijde):	297 mm		
Hoogte (buitenzijde):	187 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Gewicht:	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	210 mm		
Hoogte:	148,5 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	2,38 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		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht:	1,94 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	165 mm		
Hoogte:	120 mm		
Codering			
Overige codes:	Productietijd, Karton nummer	Vervaldatum:	DD/MM/YY
		Lotcode:	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:	0,1746 KG		
Kleur:	Transparant		

Artikelnummer: 10240284	Laatste verandering op: 25.01.2022
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
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:	25.01.2022
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie