

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 02.03.2021

MINI OREO® DONUT 6 PCK BEL**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10244768
Bedrijfsnaam	
Productcode	
Baker & Baker BENELUX BV	29415
Overig	
EAN-Code	5413321294150
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Mini cacao donut met vulling van crème met vanillesmaak (16,7%), witte glazuur (12,5%) en stukjes cacao-koek (8,3%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren
Diepgevroren

Mini donut van gist-deeg met gladde, licht rond oppervlak; gevuld met crème met vanille-smaak, decoratie van witte glazuur en stukjes donkere cacao-koekjes. Onderkant van de donut is afgevlakt. Watercondens op oppervlak mogelijk door ontdooi-proces.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Frankrijk

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 min	Temperatuur: 20 - 25 °C
Ontdooien:	Tijd:	120 min	Temperatuur: 0 - 4 °C

Artikelnummer: 10244768	Laatste verandering op: 02.03.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	24 g	21 - 29 g		Net weight CSU: 144 g Interval: 137,52 - 158 g, method: "e" metrologie: TU1-TU2
Hoogte	33 mm	31 - 35 mm		
Diameter	58 mm	55 - 60 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Typische frituursmaak, Zoals cacao, Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur, Licht cacao
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Donkerbruin
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	kort, Los, Zacht		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Zoet, sterk, Vanille	Geur:	Licht vanille
Structuur:	Romig	Kleur:	Wit
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoet, Licht vanille	Geur:	Licht vanille
Uiterlijk:	Rasterimprint zichtbaar	Kleur:	Wit
Decoratie			
Smaak	Zoet, Zoals cacao	Geur:	Licht vanille
		Kleur:	Donkerbruin

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem			30	
Crèmevulling			15	
	Suiker			8
	Plantaardige vetten			4
		Palm		3
		Kokosnoot		< 1
	(in wisselende verhoudingen)			
	Plantaardige oliën			3
		Palm		2
		Raapzaad		1
	Lactose			2
	Volle melkpoeder			< 1
	Emulgator			< 1
		Lecithinen	E 322	< 1
	Aroma			< 1
Palm			15	
Wit vetglazuur			15	
	Suiker			8
	Plantaardige vetten			5
		Palm		4
		Kokosnoot		< 1
	Emulgator			< 1
		Lecithinen	E 322	< 1
		Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
	Kleurstof			< 1
		Titaandioxide	E 171	< 1
	Aroma			< 1
Water			10	
Donkere stukjes cacao koek			8	
	Tarwebloem			
	Suiker			
	Raapzaadolie			
	Magere cacaopoeder			7
	Glucose-fructosestroop			
	Tarwezetmeel			
	Rijsmiddel			
		Kaliumcarbonaten	E 501	
		Ammoniumcarbonaten	E 503	
		Natriumcarbonaten	E 500	
	Palmolie			
	Zout			
	Emulgator			
		Sojalecithine	E 322	
	Aroma			
Bakvet met cacao			4	
	Palmvet			2
	Magere cacaopoeder			1
	Emulgator			< 1
		Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
	Raapzaadolie			< 1
Suiker			3	
Gist			< 1	
Zout			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren		E 471	< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur		E 472e	< 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaate		E 481	< 1
Tarwegluten			< 1	
Rijsmiddel			< 1	
	Difosfaten		E 450	< 1
	Natriumcarbonaten		E 500	< 1
Dextrose			< 1	
Stabilisator			< 1	
	Guarpitmeel		E 412	< 1
Weipoeder (zoet)			< 1	
Lactose			< 1	
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur		E 300	< 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: 10244768

Laatste verandering op: 02.03.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Crèmevulling (16,7%) (Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokosnoot; (in wisselende verhoudingen); Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad; LACTOSE; VOLLE MELKPOEDER; Emulgator: Lecithinen; Aroma); Palmolie; Wit vetglazuur (12,5%) (Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokosnoot; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Kleurstof: Titaandioxide; Aroma); Water; Donkere stukjes cacao koek (8,3%) (TARWEBLOEM; Suiker; Raapzaadolie; Magere cacao-poeder (6,5%); Glucose-fructosestroop; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Kaliumcarbonaten, Ammoniumcarbonaten, Natriumcarbonaten; Palmolie; Zout; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Bakvet met cacao (Palmvet; Magere cacao-poeder; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Raapzaadolie); Suiker; Gist; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteen-zuur, Natriumstearoyl-2-lactylaat; TARWEGLUTEN; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Dextrose; Stabilisator: Guarpitmeel; WEIPOEDER (ZOET); LACTOSE; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	2.063 kJ	(495 kcal)
Vetten:	31,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	16,8 g	
Koolhydraten:	47,8 g	
waarvan suikers:	22,9 g	
Vezels:	1,1 g	
Eiwitten:	4,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8000 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):	800,0 mg
Mineralen - Natrium:	321,0 mg
Water:	13,2 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	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
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	Neen
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: NOTEN.

GMO INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10244768	Laatste verandering op: 02.03.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0164-11-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-818961		
Type: Palmpit	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0164-11-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-818961		

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	100 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Gisten:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	547 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur, Verpakt, Houd de verpakking gesloten en droog tijdens het bewaren., Bewaar het product in de originele verpakking, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte., Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	5 dagen
Bewaartemperatuur:	< 7 °C
Opslagadvies:	In de koelkast, Verpakt, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Bewaar het product in de originele verpakking, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte., Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10244768	Laatste verandering op: 02.03.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 3,456 kg	Brutogewicht: 3,932 kg	Aantal stuks: 144 ST	
Opmerkingen 24 U-cards x 6 donuts : 144 Donuts per doos.			
Pallet			
Pallettype: Europallet	Lagen: 7 ST	DE per pallet: 63 ST	
DE per laag: 9 ST	Brutogewicht: 273,016 kg	Totale paltehoogte: 187 cm	
Nettogewicht: 217,728 kg			
Primaire verpakking			
Beschrijving: U-card	Materiaal: Golfkarton		
Aantal stuks: 24 ST			
Afmetingen: 237 x 59 x 27,5 mm			
Gewicht: 7 g			
Beschrijving: Folie	Materiaal: OPP		
Aantal stuks: 24 ST			
Afmetingen: 250 mm x 220 mm, 30 µm			
Gewicht: 1,75 g			
Kleur: Transparant			
Lengte: 250 mm			
Breedte: 220 mm			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Aantal stuks: 1 ST			
Afmetingen: 400 x 266 x 247 mm			
Gewicht: 266 g			
Kleur: Wit			
Codering			
Vervaldatum: Ja	Lotcode: Ja		
Naam: Ja	Materiaalcode: Ja		
EAN: Ja			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout		
Aantal stuks: 1 ST			
Afmetingen: 1200 x 800 x 150 mm			
Gewicht: 25.000 g			
Kleur: Bruin			
Beschrijving: Stretch folie	Materiaal: Plastic		
Aantal stuks: 1 ST			
Gewicht: 300 g			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 2 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
EAN13	5413321294150	
EAN13	Tray: 5413321002687	
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: 02.03.2021
Verandering: