

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 04.03.2022

**SIMPSONS DONUT BROWN 4FLOW****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10246526</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001131
Baker & Baker BENELUX BV	29453
Baker & Baker FRANCE SARL	29453
Overig	
EAN-Code	4065698001131
GN-code (EU)	1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL****Benaming van het levensmiddel:** Donuts van gistdeeg met cacao coating (7,1%) en gekleurde hagelslag (2,4%), diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Donut van gistdeeg in ringvorm met cacao coating en gedecoreerd met gekleurde hagelslag. De onderkant van het product is licht afgevlakt. Watercondensatie is mogelijk aan het oppervlak tijdens het ontdooien.

Doos bevat:  
8 x 4 donuts

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa
<b>Fysische conditie:</b>	Bevoren		

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10246526	<b>Laatste verandering op:</b> 04.03.2022
--------------------------------	---

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	42 g	41,4 - 45 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
<b>Hoogte</b>	35 mm	33 - 37 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
<b>Diameter</b>	530 mm	515 - 560 mm	Interne methode, 6 stuks	

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Deeg, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Licht zoet, Vanilleachtig	<b>Geur:</b>	Vanilleachtig, Typische frituurgeur
<b>Uiterlijk:</b>	Licht onregelmatige ringvorm	<b>Kleur:</b>	Goudbruin met licht variërende nuances
<b>Kruimel, ontdooid</b>			
<b>Structuur:</b>	Zacht, Sponsachtig, kort		
<b>Glazuur, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Zoals cacao	<b>Geur:</b>	Zoals cacao
<b>Uiterlijk:</b>	Rasterimprint zichtbaar	<b>Kleur:</b>	Bruin, Dekkend, Mat
<b>Decoratie</b>			
<b>Smaak</b>	Zoet	<b>Kleur:</b>	Multikleur

**INGREDIËNTENDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Water; Suiker; Palmvet; Gist; ROGGEBLOEM; Dextrose; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, Polyglycerol-polyricinoleaat; Glucosestroop; Zetmeel; Zout; VOLLE MELKPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; Magere cacao-poeder; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Kleurstof: Anthocyanen, Bietenrood, Chlorofylen en chlorofylinen, Paprika extract, Luteïne; Plantaardig extract: Spirulina; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Glansmiddel: Arabische gom, Schellak; Natuurlijk aroma; Natuurlijk vanillearoma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

<b>Per 100 gram product</b>		
<b>Energie:</b>	1.425 kJ	(339 kcal)
<b>Vetten:</b>	11,5 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	3,4 g	
<b>waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:</b>	6,8 g	
<b>waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:</b>	1,3 g	
<b>Koolhydraten:</b>	51,2 g	
<b>waarvan suikers:</b>	12,3 g	
<b>Vezels:</b>	2,4 g	
<b>Eiwitten:</b>	6,4 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,7600 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

<b>Per 100 gram product</b>	
<b>Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:</b>	0,1 g
<b>Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:</b>	0,0 g
<b>Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:</b>	0,1 g
<b>Zout (NaCl):</b>	570,2 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	304,0 mg
<b>Water:</b>	28,2 g

Artikelnummer: 10246526

Laatste verandering op: 04.03.2022

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	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	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	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, 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.

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> Palmolie	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		
<b>Type:</b> Palmpit	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> 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**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen		

<b>Artikelnummer:</b> 10246526	<b>Laatste verandering op:</b> 04.03.2022
--------------------------------	---

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ 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
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmels:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Gisten:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonella:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	448 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10246526	Laatste verandering op: 04.03.2022
-------------------------	------------------------------------

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
Nettogewicht:	1,344 kg	Brutogewicht:	1,640 kg
Pallet		Aantal stuks:	32 ST
Pallettype:	Europallet	Lagen:	9 ST
DE per laag:	7 ST	Brutogewicht:	129,05 kg
Nettogewicht:	84,67 kg	DE per pallet:	63 ST
		Totale pallethoogte:	182,70 cm
<b>Primaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Flowpack	Materiaal:	OPP
Aantal stuks:	8 ST		
Gewicht:	35,2 g		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	U-card	Materiaal:	Papier
Aantal stuks:	8 ST		
Gewicht:	70,4 g		
Kleur:	Wit		
Lengte:	180 mm		
Breedte:	182 mm		
Hoogte:	40 mm		
Opmerkingen:	U-cards: 8 x 8,8g = 70,4g; OPP: 8 x 4,4g = 35,2g		
<b>Secundaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Aantal stuks:	8 ST		
Kleur:	Multikleur		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Aantal stuks:	1 ST		
Afmetingen:	411 x 210 x 187 mm		
Gewicht:	185 g		
<b>Tertiaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Aantal stuks:	1 ST		
Afmetingen:	1200 x 800 x 150 mm		
Gewicht:	25 kg		
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	HDPE
Gewicht:	136 g		
Beschrijving:	Hoekranden	Materiaal:	Karton
Aantal stuks:	4 ST		
Gewicht:	145,3 g		

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

<b>Fysische gevaren - specifiek controlesysteem</b>			
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		

<b>Artikelnummer:</b> 10246526	<b>Laatste verandering op:</b> 04.03.2022
--------------------------------	---

**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:	04.03.2022
Verandering:	