

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 02.08.2022

B&B BL Donut Mango Cheesecake 29488**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10247731
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	Productcode
	4065698001629
Overig	
EAN-Code	4065698001629
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut met 9,4% glazuur met mangosmaak, gevuld met 8,7% mango-passievruchtvulling, gearomatiseerd, en 8,7% wrongel, gedecoreerd met 3,5% glazuur met magere melkyoghurt en gele decoratiesuiker, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

De onderzijde van de donut is licht vlak.

Kondenswater op het oppervlak door ontdooien is mogelijk.

ALGEMENE INFORMATIE

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

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	> 90 min	Temperatuur: 20 - 22 °C

Artikelnummer: 10247731	Laatste verandering op: 02.08.2022
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	69 g	67,9 - 72 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Zoals, Mango, Kaastaart	Geur:	Zoals, Mango, Kaasachtig
Structuur:	Romig	Kleur:	Licht geelachtig, Crèmekleur
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoals, Mango	Geur:	Zoals, Mango
		Kleur:	Donkergeel
Decoratie			
Smaak	Zoet, Suiker	Geur:	Suikergeur
Uiterlijk:	Gegranuleerd	Kleur:	Lichtgeel
Glazuur			
Smaak	Zoals, Yoghurt	Geur:	Zoals, Yoghurt
		Kleur:	Crèmekleur

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEbloem; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Water; Magere QUARK; Mango puree; Raapzaad; Glucose-fructosestroop; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaat; ROGGEbloem; Dextrose; Magere MELKyoghurtpoeder; Glucosestroop; Gemodificeerd zetmeel; Zout; Vruchten- en plantenconcentraat: Saffloer, Citroen; Geconcentreerd passievruchtensap; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Pectinen, Xanthaangom; Zuurteregelaar: Natriumcitraat; Aroma; Natuurlijk vanillearoma; Kleurstof: Curcumine, Paprika extract; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Glansmiddel: Bijenwas, wit en geel.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.586 kJ (379 kcal)
Vetten:	19,3 g
waarvan verzadigde vetzuren:	10,5 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,6 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,3 g
Koolhydraten:	45,4 g
waarvan suikers:	19,8 g
Vezels:	1,5 g
Eiwitten:	5,1 g
Zout (Na x 2,5):	0,539 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):	545,7 mg
Mineralen - Natrium:	215,5 mg
Water:	28,1 g

Artikelnummer: 10247731

Laatste verandering op: 02.08.2022

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	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	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, 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

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 #: O-22-24620		
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 #: O-22-24620		

DIEET INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10247731	Laatste verandering op: 02.08.2022
--------------------------------	---

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:	/ 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

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	448 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	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

Artikelnummer: 10247731	Laatste verandering op: 02.08.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 3,312 kg	Brutogewicht: 3,798 kg	Aantal stuks: 48 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet 1200 x 800			
DE per laag: 8 ST	Lagen: 9 ST	DE per pallet: 72 ST	
Nettogewicht: 238 kg	Brutogewicht: 298 kg	Totale paltehoogte: 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: 0,0333 KG			
Gewicht: 9,7 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 730 mm			
Codering			
Overige codes: Versheidnummer, Productietijd	Vervaldatum: DD/MM/YY		
Secundaire verpakking			
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			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 2,38 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 165 mm			
Hoogte: 160 mm			
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			
Codering			
Overige codes: Versheidnummer, Productietijd	Vervaldatum: DD/MM/YY		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 0,0000 PCE			
Gewicht: 3.766 g			
Kleur: Bruin			
Lengte (binnenzijde): 1.180 mm			
Lengte (buitenzijde): 1.200 mm			
Breedte (binnenzijde): 780 mm			
Breedte (buitenzijde): 800 mm			
Hoogte (binnenzijde): 1.070 mm			
Hoogte (buitenzijde): 1.082 mm			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Karton		
Hoeveelheid: 3,0000 PCE			
Gewicht: 280 g			
Kleur: Grijs			
Lengte: 1.000 mm			
Breedte: 700 mm			
Beschrijving: Folie (stretch)	Materiaal: LDPE		
Hoeveelheid: 0,1873 KG			
Kleur: Transparant			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		

Artikelnummer:	10247731	Laatste verandering op:	02.08.2022
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
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:	02.08.2022
Verandering:	Overig