

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delightSpecificatie geldig voor
producten met THT vanaf: 08.12.2023

Laatste verandering op: 31.08.2022

B&B Filly Red Velvet Donut 29499**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10248152
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001674
Baker & Baker Global	10248152
Baker & Baker BENELUX BV	29499
Baker & Baker FRANCE SARL	29499
Overig	
EAN-Code	4065698001674
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Donut met vulling met vanillearoma (22 %), witte glazuur (11 %) en rode suiker met aardbeienaroma, diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

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

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing			
Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	90 min	Temperatuur: 20 °C

Artikelnummer: 10248152	Laatste verandering op: 31.08.2022
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	69 g	67,97 - 72,0 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
Hoogte	35 mm	32 - 37 mm	Maat	
Diameter	560 mm	535 - 580 mm	Maat, 6 stuks	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Typische frituursmaak, Zonder bijsmaken, Licht vanille, Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur, Vrij van afwijkende geuren, Licht vanille
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Roodbruin
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	kort, Los, Zacht	Kleur:	Roodbruin
Vulling, ontdooid			
Smaak	Zoet, Vanille	Geur:	Vanille
Structuur:	Romig	Kleur:	Wit
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoet, Zoals vanille	Geur:	Licht vanille
		Kleur:	Wit
Decoratie			
Smaak	Zoet, Zoals aardbeien	Geur:	Zoals aardbeien
		Kleur:	Rood

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEbloem; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos, (in wisselende verhoudingen); Water; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad, Zonnebloem; Bietensapconcentraat(2,4%); LACTOSE; Gist; Volle MELKpoeder; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen (SOJA), Natriumstearoyl-2-lactylaate; ROGGEbloem; Dextrose; Zout; Glucosestroop; Magere cacao-poeder(0,3%); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Natuurlijk aroma; Glansmiddel: Schellak, Bijenwas, wit en geel; Vlierbessenconcentraat; Natuurlijk vanillearoma (bevat MELK); Aroma: Natuurlijk aroma; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.052 kJ	(492 kcal)
Vetten:	29,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,0 g	
Koolhydraten:	52,5 g	
waarvan suikers:	27,5 g	
Vezels:	1,5 g	
Eiwitten:	4,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,547 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):	541,3 mg
Mineralen - Natrium:	218,7 mg
Water:	12,2 g

Artikelnummer: 10248152

Laatste verandering op: 31.08.2022

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	Ja	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.			
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 lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen

Artikelnummer: 10248152	Laatste verandering op: 31.08.2022
--------------------------------	---

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	100				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: 10248152	Laatste verandering op: 31.08.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,312 kg	Brutogewicht:	4,056 kg	Aantal stuks:	48 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	9 ST	DE per pallet:	72 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	317,032 kg	Totale pallethoogte:	186,9 cm
Nettogewicht:	238,464 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht:	51 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	386 mm				
Breedte (buitenzijde):	288 mm				
Hoogte (buitenzijde):	41 mm				
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP		
Hoeveelheid:	0,0410 KG				
Gewicht:	9,7 g				
Kleur:	Transparant				
Codering					
Productiedatum:	Productietijd	Vervaldatum:	DD/MM/YY	Lotcode:	Versheidnummer
Overige codes:	Artikelnummer				
Secundaire verpakking					
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:	3,27 g				
Kleur:	Wit				
Breedte:	165 mm				
Hoogte:	220 mm				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht:	501 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	401 mm				
Breedte (buitenzijde):	302 mm				
Hoogte (buitenzijde):	191 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht:	2,38 g				
Kleur:	Wit				
Breedte:	165 mm				
Hoogte:	160 mm				
Codering					
Productiedatum:	Productietijd	Vervaldatum:	DD/MM/YY	Lotcode:	Versheidnummer
Overige codes:	Artikelnummer				
Tertiaire verpakking					
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:	0,2110 KG				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	2,0000 PCE				
Gewicht:	2,6 g				
Kleur:	Wit				
Breedte:	210 mm				
Hoogte:	148,5 mm				

Artikelnummer: 10248152	Laatste verandering op: 31.08.2022
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: <= 4 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: <= 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: <= 4 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:	31.08.2022
Verandering:	