

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 06.05.2021

B&B Black Donut SG**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10083621
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040884176
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1625
Baker & Baker BENELUX BV	26810
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040884176
Baker & Baker Global	10083621
Baker & Baker FRANCE SARL	88417
RU	88417K
Overig	
EAN-Code	4017040884176
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Donuts van gistdeeg met dik glazuur met cacao (13%), diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donuts van gistdeeg in ringvorm met licht afgerond glad oppervlak, bedekt met cacao met dik glazuur.
De onderkant van de donuts is vlak.
Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

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

GEBRUIKSINSTRUCTIES

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

Artikelnummer: 10083621	Laatste verandering op: 06.05.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	52 g	51,2 - 54 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
Hoogte	35 mm	33 - 37 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
Diameter	557,5 mm	535 - 580 mm	Interne methode, 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	Zoals cacao	Geur:	Zoals cacao
		Kleur:	Donkerbruin

FORMULERING

Ingrediënt	E-nummer	%*
Tarwebloem		45
Plantaardige vetten		25
	Palm	25
	Kokos	< 1
Suiker		10
Water		10
Cacao massa		2
Gist		2
Raapzaadolie		2
Roggebloem		1
Magere cacaopoeder		1
Emulgator		1
	Lecithinen	E 322
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471
	Natriumstearoyl-2-lactylaot	E 481
	Polyglycerol-polyricinoleaat	E 476
Dextrose		1
Glucosestroop		< 1
Zout		< 1
Rijsmiddel		< 1
	Difosfaten	E 450
	Natriumcarbonaat	E 500
Magere melkpoeder		< 1
Verdikkingsmiddel		< 1
	Xanthaangom	E 415
Zuurteregelaar		< 1
	Kaliumcarbonaten	E 501
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300
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 %		

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Suiker; Water; Cacao massa; Gist; Raapzaadolie; ROGGEBLOEM; Magere cacaopoeder; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaot, Polyglycerol-polyricinoleaat; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; MAGERE MELKPOEDER; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Zuurteregelaar: Kaliumcarbonaten; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk vanillearoma.
--

Artikelnummer: 10083621

Laatste verandering op: 06.05.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.931 kJ	(463 kcal)
Vetten:	28,7 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,0 g	
Koolhydraten:	44,4 g	
waarvan suikers:	12,4 g	
Vezels:	2,7 g	
Eiwitten:	5,6 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6263 g	
Per portie (52 G)		
Energie:	1.004 kJ	(241 kcal)
Vetten:	14,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,9 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,6 g	
Koolhydraten:	23,1 g	
waarvan suikers:	6,5 g	
Vezels:	1,4 g	
Eiwitten:	2,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,3257 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):	469,5 mg
Mineralen - Natrium:	250,5 mg
Water:	18,2 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	23 %
Totale vetten:	41 %
Verzadigde vetzuren:	76 %
Koolhydraten:	17 %
Suikers:	14 %
Eiwitten:	11 %
Zout:	10 %
Per portie (52 G)	VOLWASSENEN
Energie:	12 %
Totale vetten:	21 %
Verzadigde vetzuren:	39 %
Koolhydraten:	9 %
Suikers:	7 %
Eiwitten:	6 %
Zout:	5 %

Artikelnummer: 10083621

Laatste verandering op: 06.05.2021

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)	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, SOJA, 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 #: 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:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10083621 Laatste verandering op: 06.05.2021

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:	/ 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:	/ 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: 10083621	Laatste verandering op: 06.05.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 2,5 kg	Brutogewicht: 2,986 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: 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: 0,0389 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: 0,2111 KG			
Kleur: Transparant			

Artikelnummer: 10083621 Laatste verandering op: 06.05.2021

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: 06.05.2021
Verandering: Ingrediëntendeclaratie, Nutritionele informatie, Microbiologische Informatie