

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 30.09.2021

Oreo® Donut**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10215324
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019783
Baker & Baker FRANCE SARL	1978
Baker & Baker BENELUX BV	01978
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040019783
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141144
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501093
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1978
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19783
Baker & Baker Global	10215324
Overig	
EAN-Code	4017040019783
GN-code (EU)	19059070007111

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut met cacao, crèmevulling met vanillesmaak (16%), witte glazuur (9,6%) en stukjes Oreo® cacao koekjes (8,2%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerwaren, Diepgevroren

Donut van gistdeeg, ringvormig, met lichtjes afgerond glad oppervlak; gevuld met crèmevulling met vanillesmaak, versierd met witte glazuur en stukjes Oreo® chocoladekoekjes.

Vaag zichtbare afdruk van het rooster op het glazuur mogelijk.

De onderkant van het gebak is enigszins vlak.

Tijdens het ontdooien is watercondensatie aan de oppervlakte mogelijk.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland **Continent van herkomst:** Europa (EU)

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

Werkinstructies

Ontdooien: Tijd: > 90 min

Artikelnummer: 10215324	Laatste verandering op: 30.09.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	73 g	71,9 - 77 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34 mm	32 - 36 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

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			35	
Plantaardige vetten			20	
	Palm			20
	Kokos			2
	(in wisselende verhoudingen)			
Suiker			20	
Donkere stukjes cacao koek			9	
	Tarwebloem			
	Suiker			
	Raapzaadolie			
	Magere cacao poeder			
	Glucose-fructosestroop			
	Tarwezetmeel			
	Rijsmiddel			
		Kaliumcarbonaten	E 501	
		Ammoniumcarbonaten	E 503	
		Natriumcarbonaat	E 500	
	Palmolie			
	Zout			
	Emulgator			
		Sojalecithine	E 322	
	Aroma			
Water			6	
Plantaardige oliën			3	
	Palm			2
	Raapzaad			1
Lactose			2	
Gist			2	
Magere cacao poeder			1	
Roggebloem			1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
	Lecithinen	E 322		< 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaet	E 481		< 1
Volle melkpoeder			< 1	
Dextrose			< 1	
Glucosestroop			< 1	
Zout			< 1	
Rijsmiddel			< 1	
	Difosfaten	E 450		< 1
	Natriumcarbonaat	E 500		< 1
Verdikkingsmiddel			< 1	
	Xanthaangom	E 415		< 1
Aroma			< 1	
	bevat melk			
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 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos, (in wisselende verhoudingen); Suiker; Donkere stukjes cacao koek (TARWEBLOEM; Suiker; Raapzaadolie; Magere cacao poeder; Glucose-fructosestroop; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Kaliumcarbonaten, Ammoniumcarbonaten, Natriumcarbonaat; Palmolie; Zout; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Water; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad; LACTOSE; Gist; Magere cacao poeder(1,4%); ROGGEBLOEM; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaet; VOLLE MELKPOEDER; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Aroma (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10215324

Laatste verandering op: 30.09.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.999 kJ	(479 kcal)
Vetten:	27,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	14,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,7 g	
Koolhydraten:	51,6 g	
waarvan suikers:	23,6 g	
Vezels:	2,3 g	
Eiwitten:	5,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6014 g	

Per portie (73 G)

Energie:	1.459 kJ	(349 kcal)
Vetten:	20,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,8 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,0 g	
Koolhydraten:	37,7 g	
waarvan suikers:	17,3 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	3,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,4390 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):	452,6 mg
Mineralen - Natrium:	240,6 mg
Water:	12,5 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product

VOLWASSENEN

Energie:	24 %
Totale vetten:	39 %
Verzadigde vetzuren:	71 %
Koolhydraten:	20 %
Suikers:	26 %
Eiwitten:	10 %
Zout:	10 %

Per portie (73 G)

VOLWASSENEN

Energie:	17 %
Totale vetten:	29 %
Verzadigde vetzuren:	52 %
Koolhydraten:	14 %
Suikers:	19 %
Eiwitten:	7 %
Zout:	7 %

Artikelnummer: 10215324

Laatste verandering op: 30.09.2021

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	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	1 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: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van 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: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van 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: 10215324

Laatste verandering op: 30.09.2021

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:	/ 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:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	5 dagen
Bewaartemperatuur:	4 °C
Opslagadvies:	Verpakt
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10215324	Laatste verandering op: 30.09.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,504 kg	Brutogewicht:	4,062 kg	Aantal stuks:	48 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet 1200 x 800				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST	DE per pallet:	64 ST
Nettogewicht:	224 kg	Brutogewicht:	285 kg	Totale pallethoogte:	177,4 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP		
Hoeveelheid:	0,0394 KG				
Gewicht	9,7 g				
Kleur:	Transparant				
Breedte	730 mm				
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	48,0000 PCE				
Gewicht	0,94 g				
Hoogte	20 mm				
Diameter onderzijde:	90 mm				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	53 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	382 mm				
Breedte (buitenzijde):	286 mm				
Hoogte (buitenzijde):	45 mm				
Opmerkingen	Door het feit dat we verschillende verpakkingen gebruiken, zijn de verpakkingswaarden de mogelijke maximale waarden en de verpakkingsgrootte kan variëren.				
Codering					
Productiedatum:	Productietijd	Vervaldatum:	DD/MM/YY	Lotcode:	Versheidnummer
Overige codes:	Artikelnummer				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	2,48 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	1,9404 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	165 mm				
Hoogte	120 mm				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	262 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	398 mm				
Breedte (buitenzijde):	298 mm				
Hoogte (buitenzijde):	202 mm				
Codering					
Productiedatum:	Productietijd	Vervaldatum:	DD/MM/YY	Lotcode:	Versheidnummer
Overige codes:	Artikelnummer				
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:	0,1875 KG				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	2,0000 PCE				
Gewicht	2,6 g				
Kleur:	Wit				

Artikelnummer:	10215324	Laatste verandering op:	30.09.2021
Breedte	210 mm		
Hoogte	148,5 mm		

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)	19059070007111	
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:	30.09.2021
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie