

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 30.09.2021

Oreo® Donut SP**ARTIKELNUMMERS**

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker artikelnummer | 10221044 |
| Bedrijfsnaam | Productcode |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040021762 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 2176 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 02176 |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH | 4017040021762 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 2176 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501098 |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141175 |
| Overig | |
| EAN-Code | 4017040021762 |
| GN-code (EU) | 1905907000 |

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

Bakkerswaren, 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

| Algemeen advies | |
|---|-----------------------|
| Na het openen maximaal 3 dagen te bewaren in gesloten verpakking op maximaal 25°C. | |
| De datum "ten minste houdbaar" na ontdooien moet op de verpakking worden vermeld. | |
| Zie voor de marketing van de datum 'ten minste houdbaar' het inlegvel in de verpakking in de verkoopheenheid. | |
| Toepassing | |
| Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur. | |
| Werkinstructies | |
| Ontdooien: | Tijd: > 90 min |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10221044 | 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 |

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-lactylaal; VOLLE MELKPOEDER; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Aroma (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

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 | |

Artikelnummer: 10221044

Laatste verandering op: 30.09.2021

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 % |

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 SO ₂ 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.

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10221044 | Laatste verandering op: 30.09.2021 |
|--------------------------------|---|

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 | | |

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 21528-1/2:2009-12, 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 |

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

| | |
|---|--|
| Bewaarcondities | |
| Houdbaarheid na productie: | 448 dagen |
| Bewaartemperatuur: | < -18 °C |
| Opslagadvies: | Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| 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: 10221044 | Laatste verandering op: 30.09.2021 |
|--------------------------------|---|

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------------------|--|
| Distributieeenheid | | | |
| Nettogewicht: 3,504 kg | Brutogewicht: 3,965 kg | Aantal stuks: 48 ST | |
| Pallet | | | |
| Pallettype: Pallet 1200 x 800 | | | |
| DE per laag: 8 ST | Lagen: 7 ST | DE per pallet: 56 ST | |
| Nettogewicht: 196 kg | Brutogewicht: 247 kg | Totale pallethoogte: 194,9 cm | |
| Primaire verpakking | | | |
| Beschrijving: Folie | Materiaal: OPP | | |
| Hoeveelheid: 0,6144 KG | | | |
| Gewicht: 1,46 g | | | |
| Kleur: Transparant | | | |
| Breedte: 290 mm | | | |
| Codering | | | |
| Overige codes: Productietijd, Versheidnummer | | | |
| Secundaire verpakking | | | |
| Beschrijving: Deksel | Materiaal: Golfkarton | | |
| Hoeveelheid: 1,0000 PCE | | | |
| Gewicht: 74,43 g | | | |
| Kleur: Wit | | | |
| Lengte (buitenzijde): 395 mm | | | |
| Breedte (buitenzijde): 300 mm | | | |
| Hoogte (buitenzijde): 41 mm | | | |
| Beschrijving: Tray | Materiaal: Golfkarton | | |
| Hoeveelheid: 1,0000 PCE | | | |
| Gewicht: 250,22 g | | | |
| Kleur: Wit | | | |
| Lengte (buitenzijde): 395 mm | | | |
| Breedte (buitenzijde): 295 mm | | | |
| Hoogte (buitenzijde): 254 mm | | | |
| Beschrijving: Etiket | Materiaal: Papier | | |
| Hoeveelheid: 1,0000 PCE | | | |
| Gewicht: 2,48 g | | | |
| Kleur: Wit | | | |
| Breedte: 165 mm | | | |
| Hoogte: 160 mm | | | |
| Beschrijving: Doos | Materiaal: Vouwkarton | | |
| Hoeveelheid: 1,0000 PCE | | | |
| Gewicht: 66 g | | | |
| Kleur: Wit | | | |
| Lengte (buitenzijde): 205,5 mm | | | |
| Breedte (buitenzijde): 150,5 mm | | | |
| Hoogte (buitenzijde): 101 mm | | | |
| Codering | | | |
| | Vervaldatum: DD/MM/YY | | |
| Overige codes: Productietijd, Versheidnummer, 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: 0,1876 KG | | | |
| Kleur: Transparant | | | |
| Beschrijving: Etiket | Materiaal: Papier | | |
| Hoeveelheid: 2,0000 PCE | | | |
| Gewicht: 0,87 g | | | |
| Kleur: Wit | | | |
| Breedte: 210 mm | | | |
| Hoogte: 148 mm | | | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10221044 | Laatste verandering op: 30.09.2021 |
|--------------------------------|---|

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

| Fysische gevaren - specifiek controlesysteem | | | |
|--|----------|--|-------------|
| Zeven: | Aanwezig | Maas | Opmerkingen |
| Filters: | Neen | | |
| Metaaldetectie: | Ja | | |
| Ferro: | | Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm | |
| Non ferro: | | Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm | |
| Roestvrijstaal: | | Diameter van het controle-instrument: 4,0 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: | 30.09.2021 |
| Verandering: | Ingrediëntendeclaratie |