

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.05.2021

Oreo® Donut gevuld 2-pack**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10221923
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker FRANCE SARL	22019
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3040409220194
Baker & Baker BENELUX BV	22019
Overig	
EAN-Code	3040409220194
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

Doos bevat: 18 x 2 donuts verpakt in een plastic blister

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.

2 Donuts verpakt in een plastic blister

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Bevroren		
Fysische conditie:	Bevroren		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing		
Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.		
Werkinstructies		
Ontdooien:	Tijd:	> 90 min

Artikelnummer: 10221923	Laatste verandering op: 05.05.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	72 g	68 - 76 g	Interne methode	
Hoogte	34 mm	32 - 36 mm	Gemiddelde van 6 stuks,	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	Interne methode 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:	Licht, Witachtig
Decoratie			
Smaak	Zoet, Zoals cacao	Geur:	Licht vanille
		Kleur:	Donkerbruin

FORMULERING

Ingrediënt		E-nummer	%*	
Tarwebloem			35	
Plantaardige vetten			20	
	Palm			20
	Kokos			2
	(in wisselende verhoudingen)			
Suiker			20	
Kleine cacao Oreo® koekstukjes			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	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
	Lecithinen	E 322		< 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaet	E 481		< 1
Roggebloem			1	
Volle melkpoeder			< 1	
Dextrose			< 1	
Glucosestroop			< 1	
Zout			< 1	
Rijsmiddel			< 1	
	Difosfaten	E 450		< 1
	Natriumcarbonaat	E 500		< 1
Verdikkingmiddel			< 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; Kleine cacao Oreo® koekstukjes (TARWEBLOEM; Suiker; Raapzaadolie; Magere cacao poeder (1,4%); Glucose-fructosestroop; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Kaliumcarbonaten, Ammoniumcarbonaten, Natriumcarbonaat; Palmolie; Zout; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Water; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad; LACTOSE; Gist; Magere cacao poeder; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaet; ROGGEBLOEM; VOLLE MELKPOEDER; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingmiddel: 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):	0,6017 g	

Artikelnummer: 10221923

Laatste verandering op: 05.05.2021

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	452,5 mg
Mineralen - Natrium:	240,7 mg
Water:	12,5 g

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	Ja
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	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Ja
Pecannoten	Neen	Neen	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveloxide 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.

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: 10221923

Laatste verandering op: 05.05.2021

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:	Verpakt, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	2,592 kg	Brutogewicht:	3,210 kg	Aantal stuks:	36 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	9 ST	DE per pallet:	54 ST
DE per laag:	6 ST	Brutogewicht:	198,34 kg	Totale pallethoogte:	157,2 cm
Nettogewicht:	139,97 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Blisterverpakking	Materiaal:	OPS		
Aantal stuks:	18 ST				
Afmetingen:	198 x 110 x 46 mm				
Gewicht	12,1 g				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Aantal stuks:	18 ST				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Aantal stuks:	1 ST				
Afmetingen:	408 x 350 x 158 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Aantal stuks:	1 ST				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200 x 800 x 150 mm				
Gewicht	25 kg				

Artikelnummer: 10221923	Laatste verandering op: 05.05.2021
--------------------------------	---

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:	05.05.2021
Verandering:	Microbiologische Informatie