

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.10.2021

B&B BL Donut Raspberry Cheesecake**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10231334
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023537
Baker & Baker Global	10231334
Baker & Baker FRANCE SARL	2353
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23537
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023537
Baker & Baker BENELUX BV	02353
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501082
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141194
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2353
Overig	
EAN-Code	4017040023537
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut met vulling van framboos, gearomatiseerd(8,6%) en wrongel(8,6%), glazuur van yoghurt(10%) en frambozensmaak(3,6%), diepgevrore

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Gistdeeg donut met glad, licht afgerond oppervlak, met frambozenvulling, wrongelvulling en gedecoreerd met yoghurtglazuur, glazuur met frambozensmaak en gearomatiseerde suikerkorrels.

Mogelijks ongelijke verdeling van de decoratie.

Mogelijks licht zichtbare rasterafdruk op het glazuur.

Onderzijde van het gebak is afgevlakt.

Mogelijks watercondens op het oppervlak tijdens ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

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

Artikelnummer:	10231334	Laatste verandering op:	05.10.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	69 g	68 - 72 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
Hoogte	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
Diameter	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Structuur:	Zacht		
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Framboos, Licht zurig	Kleur:	Rood, Wit
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoals, Yoghurt	Kleur:	Witachtig, Lichtjes mat
Decoratie			
Smaak	Zoet, Framboos	Geur:	Framboos
		Kleur:	Donkerrood, Lichtrood

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Water; MAGERE QUARK(8,3%); Glucose-fructosestroop; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Frambozenpuree(2,0%); Gist; MAGERE MELKYOGHURTPOEDER(1,3%); Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaate; ROGGEBLOEM; Dextrose; Geconcentreerde frambozenpuree(0,6%); Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Pectinen, Xanthaangom; Rode bietenconcentraat; Natuurlijke aroma's; Vlierbessenconcentraat; Natuurlijk vanillearoma (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Glansmiddel: Bijenwas, wit en geel; Kleurstof: Plantaardige koolstof, Anthocyanen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.606 kJ (384 kcal)
Vetten:	19,1 g
waarvan verzadigde vetzuren:	10,4 g
Koolhydraten:	46,8 g
waarvan suikers:	21,5 g
Eiwitten:	5,2 g
Zout (Na x 2,5):	0,5361 g

Artikelnummer: 10231334

Laatste verandering op: 05.10.2021

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	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	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, SOJA.			
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: 99,03 %	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 veganisten:	Neen

Artikelnummer: 10231334	Laatste verandering op: 05.10.2021
--------------------------------	-------------------------------------------

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:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	8 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributie-eenheid				
Nettogewicht:	3,312 kg	Brutogewicht:	3,798 kg	Aantal stuks: 48 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	

WETTELIJKE INFORMATIE

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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 beheersysteem.