

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.09.2021

**B&B BL Donut Chocolate Cake****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10231336</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023544
Baker & Baker Global	10231336
Baker & Baker FRANCE SARL	2354
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23544
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023544
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501081
Baker & Baker BENELUX BV	02354
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141195
Overig	
EAN-Code	4017040023544
GN-code (EU)	1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Donut met cacao, met cacao crème (8,3%) en melk-cacao crème (8,3%), melkchocolade, donkere couverture, witte chocolade, diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Gistdeeg donut met glad, licht afgerond oppervlak, met vullingen van cacao crème en melk-cacao crème. Decoratie van melk chocolade – “met Belgische chocolade”, donkere couverture - “met Belgische chocolade” en witte chocolade.

Mogelijks licht zichtbare rasterafdruk op het glazuur.

Onderzijde van het gebak is afgevlakt.

Mogelijks watercondens op het oppervlak tijdens ontdooien.

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
<b>Fysische conditie:</b>	Stukken		

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10231336	<b>Laatste verandering op:</b> 08.09.2021
--------------------------------	---

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	73 g	71,9 - 76 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
<b>Hoogte</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
<b>Diameter</b>	540 mm	520 - 560 mm	6 stuks, Interne methode	

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Deeg, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Licht zoet, Licht cacao	<b>Geur:</b>	Typische frituurgeur
<b>Uiterlijk:</b>	Licht onregelmatige ringvorm	<b>Kleur:</b>	Donkerbruin
<b>Kruimel, ontdooid</b>			
<b>Structuur:</b>	Zacht, Sponsachtig, kort		
<b>Vulling, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Licht cacao, Melkachtig	<b>Geur:</b>	Licht cacao
		<b>Kleur:</b>	Bruin
<b>Glazuur, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Zoals melkchocolade	<b>Geur:</b>	Zoals melkchocolade
<b>Uiterlijk:</b>	Rasterimprint zichtbaar	<b>Kleur:</b>	Zoals melkchocolade
<b>Decoratie</b>			
<b>Smaak</b>	Pure chocolade		
<b>Decoratie</b>			
<b>Smaak</b>	Witte chocolade		

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos, (in wisselende verhoudingen); Melkchocolade met Belgische chocolade(11%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; Cacao massa; WEIPOEDER (ZOET); Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Suiker; Water; Belgische pure chocolade(3,4%) (Cacao massa; Suiker; Cacaoboter; WATERVRIJ MELKVET; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Witte Chocolade(3,4%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; LACTOSE; WEIPOEDER (ZOET); Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Magere cacaopoeder(3%); Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm, Zonnebloem, (in wisselende verhoudingen); Gist; ROGGEBLOEM; VOLLE MELKPOEDER; Dextrose; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaet, SOJALECITHINE; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Cacao massa; MAGERE MELKPOEDER; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk aroma; Natuurlijk vanillearoma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
<b>Energie:</b>	1.996 kJ (478 kcal)
<b>Vetten:</b>	27,8 g
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	13,1 g
<b>waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:</b>	10,9 g
<b>waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:</b>	3,3 g
<b>Koolhydraten:</b>	49,3 g
<b>waarvan suikers:</b>	24,5 g
<b>Vezels:</b>	3,1 g
<b>Eiwitten:</b>	6,1 g
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,5388 g

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
<b>Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:</b>	0,3 g
<b>Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:</b>	0,1 g
<b>Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:</b>	0,2 g
<b>Zout (NaCl):</b>	387,0 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	215,5 mg
<b>Water:</b>	12,6 g

Artikelnummer: 10231336

Laatste verandering op: 08.09.2021

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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
Zwaveldioxide 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 zwaveldioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
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**

<b>Type:</b>	Palmolie	<b>Waarde:</b>	99,23 %	<b>Supply chain model:</b>	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					
<b>Type:</b>	Palmpit	<b>Waarde:</b>	100 %	<b>Supply chain model:</b>	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**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen		

<b>Artikelnummer:</b> 10231336	<b>Laatste verandering op:</b> 08.09.2021
--------------------------------	---

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ 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
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmels:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Gisten:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonella:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	448 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< -18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	3 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10231336	<b>Laatste verandering op:</b> 08.09.2021
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3,504 kg	<b>Brutogewicht:</b>	3,990 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	48 ST
<b>Pallet</b>			
<b>Pallettype:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	9 ST
<b>Nettogewicht:</b>	252 kg	<b>Brutogewicht:</b>	312 kg
		<b>DE per pallet:</b>	72 ST
		<b>Totale pallethoogte:</b>	183,3 cm
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Flexible film	<b>Materiaal:</b>	OPP
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0333 KG		
<b>Gewicht</b>	9,7 g		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	730 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Tray	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	51 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	382 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	286 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	41 mm		
<b>Codering</b>			
		<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Overige codes:</b>	Versheidnummer, Productietijd		
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	243 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	399 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	297 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	187 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	3,27 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	165 mm		
<b>Hoogte</b>	220 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	1,94 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	165 mm		
<b>Hoogte</b>	120 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	2,38 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	165 mm		
<b>Hoogte</b>	160 mm		
<b>Codering</b>			
		<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Overige codes:</b>	Versheidnummer, Productietijd		
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Karton
<b>Hoeveelheid:</b>	3,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	280 g		
<b>Kleur:</b>	Grijs		
<b>Lengte</b>	1.000 mm		
<b>Breedte</b>	700 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	0,1668 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	2,6 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	210 mm		
<b>Hoogte</b>	148,5 mm		

<b>Artikelnummer:</b> 10231336	<b>Laatste verandering op:</b> 08.09.2021
--------------------------------	---

**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:	08.09.2021
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie, Verpakkingsinformatie - Palletisering