

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.02.2022

B&B Donut**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10235572
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 29337
Overig	
EAN-Code	5413321293375
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerwaren, Diepgevroren

Gefrituurde donut afgewerkt met een dun laagje suikerfondant.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: Spanje

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Algemeen advies**

Na ontdooien klaar voor consumptie.

Eventueel doorsnijden en vullen met gele room of confiture, afwerken met chocolade of fondant.

Werkinstructies

Ontdooien: Tijd: 45 min

Opmerkingen: Ontdooien op kamertemperatuur.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	50 g	47 - 53 g		
Hoogte	35 mm	32 - 38 mm		
Diameter	90 mm	75 - 89 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Neutraal, geen bijmaak
Uiterlijk: Ringvorm
Geur: Typische baklucht
Kleur: Bruin

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Suiker; Plantaardige oliën: Zonnebloem, Geheel geharde zonnebloem, (in wisselende verhoudingen); Bevochtigingsmiddel: Sorbitol, Glycerol; Ei; Gist; Invertsuiker; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteeenzuur, Natriumstearoyl-2-lactylaate, SOJALECITHINE; Kokosvet; AROMA (BEVAT MELK); Zout; TARWEGLUTEN; Stabilisator: Cellulose, Cellulose gom, Guarpitmeel; SOJABLOEM; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Kleurstof: Carotenen; Natuurlijk aroma; Voedingszuur: Citroenzuur; Conserveermiddel: Calciumpropionaat.

Artikelnummer: 10235572

Laatste verandering op: 08.02.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.698 kJ	(405 kcal)
Vetten:	19,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,7 g	
Koolhydraten:	52,0 g	
waarvan suikers:	26,0 g	
Eiwitten:	5,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6800 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	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	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	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide 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 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: NOTEN, SESAM, MOSTERD.			
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: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
 Geschikt voor veganisten: Neen

Artikelnummer: 10235572	Laatste verandering op: 08.02.2022
--------------------------------	---

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
pH				
pH:	6,4			
Gehaltes				
Vochtgehalte:	24 %			

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	Afwezig				ISO 16649-2
Staphylococcus aureus:	/ g	Afwezig				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	5 dagen
Opmerkingen	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 2,4 kg	Brutogewicht: 2,74 kg	Aantal stuks: 48 ST	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE		
Beschrijving: Tussenlegger	Materiaal: Papier		
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		

WETTELIJKE INFORMATIE

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.
--