

PRODUKTSPEZIFIKATION			
www.bakerandbaker.eu		Die Spezifikation ist gültig für	17.05.2027
		Produkte ab diesem Mindesthaltbarkeitsdatum:	
		Letzte Änderung am:	26.01.2026
B&B BL Donut Pistachio Vanilla 00417			

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10252172
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698004170
Baker & Baker Global	10252172
Baker & Baker FRANCE SARL	39025
Baker & Baker BENELUX BV	39025
Andere	
EAN Code	4065698004170
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut mit 10% gelber Glasur, 9,7% Pistaziencreme, 7,7% Vanillecreme, 3,6% Pistazien -Stückchen und weißer Schokolade, tiefgefroren.

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Backwaren, Tiefgefroren	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Physischer Zustand:	Feingebäck, Stücke, Tiefgefroren
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS			
Allgemeine Empfehlung			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	90 min	Temperatur: 20 - 22 °C

Artikelnummer: 10252172

Letzte Änderung am: 26.01.2026

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	69 g		Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht süß	Geruch:	Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Pistazie, leicht nach Vanille, Leicht süß, nach Milch	Geruch:	Pistazie, leicht nach Vanille
		Farbe:	Hellgrün
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß, leicht nach Vanille	Geruch:	leicht nach Vanille
		Farbe:	Gelb
Dekoration			
Geschmack:	Pistazie	Geruch:	Pistazie
		Farbe:	Grün

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Pflanzliche Fette: Palm, Kokos (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Zucker; Pistaziencreme-Füllung (Zucker; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume; Magermilchpulver (MILCH); PISTAZIEN (0,9%); Milchzucker (MILCH); Molkenerzeugnis (MILCH); Vollmilchpulver (MILCH); färbender Pflanzenextrakt: Spirulinakonzentrat, Saflorkonzentrat; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Aroma; Natürliches Vanillearoma); Wasser; Pistazienstücke (PISTAZIEN); Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Kakaobutter; Hefe; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Lecithine (SOJA); Roggenmehl (ROGGEN); Milchzucker (MILCH); Traubenzucker; Vollmilchpulver (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); Glukosesirup; Speisesalz; Magermilchpulver (MILCH); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	2.051 kJ	(492 kcal)	
Fett:	30 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g		
Kohlenhydrate:	49 g		
davon Zucker:	24 g		
Ballaststoffe:	1,8 g		
Eiweiß:	5,5 g		
Salz (Na x 2,5):	0,512 g		

Artikelnummer: 10252172

Letzte Änderung am: 26.01.2026

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Ja	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein

* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann enthalten: Ei, andere SCHALENFRÜCHTE.

Basierend auf der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden. Daher sind die unter dem Hinweis „Kann Spuren enthalten von“ zusammengefassten Allergene die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
------	--------	-------	-------	---------------------	-------------

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

Typ:	Palmkern	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
------	----------	-------	-------	---------------------	-------------

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Nein

Artikelnummer: 10252172

Letzte Änderung am: 26.01.2026

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ 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
Schimmelpilze:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ 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
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				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	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	448 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	3,312 kg	Bruttogewicht:	3,804 kg	Stückzahl:	48 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Flexible film	Material:	OPP		
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten, des Vereinigten Königreichs und der Schweiz.

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.