

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 25.08.2025
Milka® Donut gefüllt SP 02292		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10225318
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040022929
Baker & Baker FRANCE SARL	2292
Baker & Baker BENELUX BV	02292
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040022929
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501075
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141181
Andere	
EAN Code	4017040022929
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut mit Milch-Kakao Füllung (12%) und Milkschokolade (18%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Backwaren, Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter, leicht abgerundeter Oberfläche. Mit Milch-Kakao Füllung, mit Milka® - Alpenmilkschokolade glasiert und mit Milka® - Alpenmilkschokoladen Drops bestreut. Unterseite des Gebäcks ist etwas abgeflacht. Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung	
Haltbarkeit bei max. 25 °C in geschlossener Folie max 3 Tage. Festlegung des MHD's siehe Beilagezettel Verkaufseinheit	
Anwendung	
Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.	
Arbeitsanweisungen	
Auftauen:	Zeit: 90 min Temperatur: 20 - 22 °C

Artikelnummer: 10225318 Letzte Änderung am: 25.08.2025

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	65 g	61 - 69 g	interne Methode, Mittelwert aus einem Tray (12 Stück)	
Höhe:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	interne Methode, Mittelwert aus 6 Stück	
Durchmesser:	540 mm	520 - 560 mm	interne Methode, 6 Stück	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht süß, Abgerundete Vanillenote	Geruch:	Abgerundete Vanillenote, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	Etwas ungleichmäßige Ringform	Farbe:	Goldbraun in leicht variierenden Nuancen
Krume, aufgetaut			
Struktur:	Weich, Locker, Kurz		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Nach, Milch, Nach Kakao, Leicht süß	Geruch:	Nach, Milch, Nach Kakao
		Farbe:	Mittelbraun
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Nach Milkschokolade	Geruch:	Nach Milkschokolade
		Farbe:	Mittelbraun, Nach Milkschokolade
Dekoration			
Geschmack:	Nach Milkschokolade	Geruch:	Nach Milkschokolade
Aussehen	Tropfen	Farbe:	Mittelbraun, Nach Milkschokolade

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Milkschokolade (Zucker; Kakaobutter; Magermilchpulver (MILCH); Kakaomasse; Süßmolkenpulver (MILCH); Butterreinfett (MILCH); Emulgator: Lecithine (SOJA), Polyglycerin-Polyricinoleat; Haselnussmasse (HASELNUSS); Aroma); Palmfett; Zucker; Wasser; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Magermilchpulver (MILCH); Hefe; Emulgator: Lecithine (SOJA), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Roggenmehl (ROGGEN); Traubenzucker; Butterfett (MILCH); Kakaomasse; Glukosesirup; Speisesalz; Fettarmes Kakaopulver; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.909 kJ	(457 kcal)	
Fett:	25 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g		
Kohlenhydrate:	50 g		
davon Zucker:	24 g		
Ballaststoffe:	2,1 g		
Eiweiß:	6,4 g		
Salz (Na x 2,5):	0,6178 g		

Artikelnummer:

10225318

Letzte Änderung am:

25.08.2025

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	Ja	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann enthalten: Ei, anderen SCHALENFRÜCHTEN.			
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

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Artikelnummer: 10225318

Letzte Änderung am: 25.08.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Schimmelpilze:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	10				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonellen:	/ 250 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:	/ 125 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:	3,120 kg	Bruttogewicht:	3,617 kg
Stückzahl:	48 ST		
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Flexible film	Material:	OPP
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Deckel	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Box	Material:	Faltschachtelkarton

GESETZLICHE INFORMATION

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

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 unserm 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.