

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 27.08.2025
THE SIMPSONS Pink Donut 4x12 00185		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10248504
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001858
Baker & Baker BENELUX BV	29527
Baker & Baker FRANCE SARL	29527
Baker & Baker Global	10248504
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501011
Andere	
EAN Code	4065698001858
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Donut mit pinkfarbener Glasur (13%) und bunten Zuckerstreuseln (5,5%), tiefgefroren
---------------------------------------	---

PRODUKTBESCHREIBUNG

	
Backwaren, Gefroren	
Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit glatter, leicht abgerundeter Oberfläche, Gebäckoberseite mit pinkfarbener Fettglasur glasiert und mit bunten Zuckerstreuseln bestreut, leichter Gitterabdruck sichtbar. Unterseite des Gebäckes ist flach. Kondenswasserbildung beim Auftauen möglich	

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Stücke, Gefroren
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Anwendung			
Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.			
Anwendung			
Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	60 min	Temperatur: 20 - 22 °C

Artikelnummer:	10248504	Letzte Änderung am:	27.08.2025
-----------------------	----------	----------------------------	------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	55 g	54,2 - 58,0 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück)	
Höhe:	35 mm	33 - 37 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	555 mm	535 - 580 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		
Glasur, aufgetaut			
Geschmack:	Süß	Geruch:	Leicht süß
Aussehen	sichtbarer Gitterabdruck	Farbe:	Rosa, Deckend, matt
Dekoration			
Geschmack:	Süß	Farbe:	Mehrfarbig

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Palmfett; Zucker; Wasser; Hefe; Rapsöl; Stärke; Roggenmehl (ROGGEN); Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Obst- und Gemüsekonzentrat: Rettich, Spirulina, Apfel, Schwarze Johannisbeere; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Farbstoff: Anthocyane, Betenrot, Chlorophylle und Chlorophylline, Paprikaextrakt, Lutein; Natürliches Aroma; Pflanzenextrakt: Spirulina; Überzugsmittel: Gummi arabicum; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.824 kJ	(437 kcal)	
Fett:	25 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g		
Kohlenhydrate:	47 g		
davon Zucker:	19 g		
Ballaststoffe:	2,6 g		
Eiweiß:	6,0 g		
Salz (Na x 2,5):	0,5300 g		

Artikelnummer: 10248504

Letzte Änderung am: 27.08.2025

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	Nein	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	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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	Nein	Nein	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, MILCH, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA.			
Basierend 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: Ja

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

Artikelnummer:	10248504	Letzte Änderung am:	27.08.2025
-----------------------	----------	----------------------------	------------

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

VERPACKUNGSGEZEHNUNG

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		2,640 kg		Bruttogewicht:	
				3,150 kg	
Stückzahl:				48 ST	
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Tray		Material:	
				Wellpappe	
Beschreibung:		Flexible film		Material:	
				OPP	
Beschreibung:		Kapsel		Material:	
				Papier	
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 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 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.
