

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

30.09.2021

## Oreo Donut

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10215324**

#### Betrieb

#### Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019783
Baker & Baker FRANCE SARL	1978
Baker & Baker BENELUX BV	01978
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040019783
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141144
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501093
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1978
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19783
Baker & Baker Global	10215324

#### Andere

EAN Code	4017040019783
KN Code (EU)	19059070007111

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Donut mit Kakao, mit 16% Cremefüllung mit Vanillegeschmack, 9,6% weißer Glasur, 8,2% Oreo® Kakaokeksstückchen, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereierzeugnis, Tiefgefroren

Ringförmiger Donut aus Hefeteig mit Kakao und leicht abgerundeter Oberfläche, gefüllt mit Cremefüllung mit Vanillegeschmack, glasiert mit weißer Glasur und bestreut mit Oreo® Kakaokeksstückchen.  
Leichter Gitterabdruck auf der Fettglasur möglich.  
Unterseite des Gebäckes ist flach.  
Kondenswasserbildung beim Auftauen auf der Oberfläche möglich.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

#### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** **Zeit:** > 90 min

<b>Artikelnummer:</b> 10215324	<b>Letzte Änderung am:</b> 30.09.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	73 g	71,9 - 77 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
<b>Höhe:</b>	34 mm	32 - 36 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	540 mm	520 - 560 mm	6 Stück, interne Methode	

**SENSORISCHE INFORMATION**

<b>Gebäck, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Typischer Frittiergeschmack, Nach Kakao, Leicht süß	<b>Geruch:</b>	Typischer Frittiergeruch, Leicht nach Kakao
<b>Aussehen</b>	Etwas ungleichmäßige Ringform	<b>Farbe:</b>	Dunkelbraun
<b>Krume, aufgetaut</b>			
<b>Struktur:</b>	Kurz, locker, Weich		
<b>Füllung, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süß, stark, Vanille	<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille
<b>Struktur:</b>	cremig	<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Glasur, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süß, leicht nach Vanille	<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille
<b>Aussehen</b>	sichtbarer Gitterabdruck	<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Dekoration</b>			
<b>Geschmack:</b>	Süß, Nach Kakao	<b>Geruch:</b>	leicht nach Vanille
		<b>Farbe:</b>	Dunkelbraun

**ZUTATEN**

WEIZENMEHL; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Zucker; Dunkle Kakaokeksstückchen (WEIZENMEHL; Zucker; Rapsöl; Fettarmes Kakaopulver; Glukose-Fruktose-Sirup; WEIZENSTÄRKE; Backtriebmittel: Kaliumcarbonate, Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate; Palmöl; Speisesalz; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Wasser; Pflanzliche Öle: Palm, Raps; MILCHZUCKER; Hefe; Fettarmes Kakaopulver(1,4%); ROGGENMEHL; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; VOLLMILCHPULVER; Traubenzucker; Glukosesirup; Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Verdickungsmittel: Xanthan; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

**NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>	
<b>Energie:</b>	1.999 kJ (479 kcal)
<b>Fett:</b>	27,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14,2 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	51,6 g
davon Zucker:	23,6 g
<b>Eiweiß:</b>	5,1 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,6014 g

Artikelnummer: 10215324

Letzte Änderung am: 30.09.2021

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Weizen</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Roggen</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Gerste</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Hafer</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Dinkel</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Khorasanweizen</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Mandeln</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Haselnuss</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Walnüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Kaschunüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pecannüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Paranüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pistazien</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Macadamia-/Queenslandnuss</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: EI, SCHALENFRÜCHTEN.			
Entsprechend unserer Risikobewertung 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**

<b>Typ:</b> Palmöl	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		
<b>Typ:</b> Palmkern	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein

<b>Artikelnummer:</b> 10215324	<b>Letzte Änderung am:</b> 30.09.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobakterien:</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>Schimmelpilze:</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>Hefen:</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>Salmonellen:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	448 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	2 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	3 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Verpackt, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	5 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	4 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Verpackt
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3,504 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	4,062 kg
		<b>Stückzahl:</b>	48 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Flexible film	<b>Material:</b>	OPP
<b>Beschreibung:</b>	Kapsel	<b>Material:</b>	Papier
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Bemerkungen:</b>	Da wir unterschiedliche Packmittel einsetzen, sind die Packmittelgewichte die möglichen maximalen Gewichte und die Packmittelgrößen können variieren.		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe

**GESETZLICHE INFORMATION**

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

**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.