

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 30.09.2021

Oreo Donut SP

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10221044
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040021762
Baker & Baker FRANCE SARL	2176
Baker & Baker BENELUX BV	02176
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040021762
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2176
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501098
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141175
Andere	
EAN Code	4017040021762
KN Code (EU)	1905907000

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

Allgemeine Empfehlung	
Haltbarkeit bei max. 25 °C in geschlossener Folie max. 3 Tage. Das MHD "aufgetaut" muss auf der Folie eintragen werden. Festlegung des MHD's siehe Beilagezettel Verkaufseinheit.	
Anwendung	
Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.	
Arbeitsanweisungen	
Auftauen:	Zeit: > 90 min

Artikelnummer: 10221044	Letzte Änderung am: 30.09.2021
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTGRÖßEN

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

SENSORISCHE INFORMATION

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

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

Artikelnummer: 10221044

Letzte Änderung am: 30.09.2021

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	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	Nein
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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 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

Typ: Palmöl	Wert: 100 %	Supply chain model: 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		
Typ: Palmkern	Wert: 100 %	Supply chain model: 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

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

Artikelnummer: 10221044	Letzte Änderung am: 30.09.2021
--------------------------------	---------------------------------------

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:	< -18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	Verpackt, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	5 Tage
Lagertemperatur:	4 °C
Lagerhinweis:	Verpackt
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	3,504 kg	Bruttogewicht:	3,965 kg	Stückzahl: 48 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Deckel	Material:	Wellpappe	
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Beschreibung:	Box	Material:	Faltschachtelkarton	

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.