

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 27.01.2021

**B&B Bubble Gum Donut PO SG****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10239797</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019363
Baker & Baker FRANCE SARL	1936
Baker & Baker BENELUX BV	01936
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19363
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141219
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501063
<b>Overig</b>	
EAN-Code	4017040019363
GN-code (EU)	1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL****Benaming van het levensmiddel:** Kauwgom-stijl donut met roze glazuur (13%) en blauwe suikerdecoratie (5%), diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donut van gistdeeg, ringvorm met glad en licht afgerond oppervlak, afgedekt met roze glazuur en gedecoreerd met blauwe suikerdecoratie. De onderzijde van het gebak is licht afgevlakt. Door ontdooien is watercondens op het oppervlak mogelijk.

**ALGEMENE INFORMATIE****Land van herkomst:** Duitsland **Continent van herkomst:** Europa (EU)**GEBRUIKSIINSTRUCTIES**

<b>Toepassing</b>		
Minstens 60 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.		
<b>Werkinstructies</b>		
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	> 60 min

Artikelnummer: 10239797

Laatste verandering op: 27.01.2021

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	55 g	54,2 - 57,2 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
Hoogte	35 mm	33 - 37 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
Diameter	557,5 mm	535 - 580 mm	Interne methode, 6 stuks	

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Deeg, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Licht zoet, Vanilleachtig	<b>Geur:</b>	Vanilleachtig, Typische frituurgeur
<b>Uiterlijk:</b>	Licht onregelmatige ringvorm	<b>Kleur:</b>	Goudbruin met licht variërende nuances
<b>Kruimel, ontdooid</b>			
<b>Structuur:</b>	Zacht, Sponsachtig, kort		
<b>Glazuur, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Zoetig	<b>Geur:</b>	Zoetig
		<b>Kleur:</b>	Als referentie, Dekkend, Mat
<b>Decoratie</b>			
<b>Smaak</b>	Zoet, Knapperig		
<b>Uiterlijk:</b>	Stukken		

**INGREDIËNDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Suiker; Water; Gekleurde suiker decoratie (Suiker; Plantaardig vet: Palm; Plantaardig extract: Spirulinaextract, Appelleextract; Natuurlijk aroma); Gist; Plantaardige olie: Raapzaad; ROGGEbloem; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaate; Dextrose; Glucosestroop; Vruchten- en plantenconcentraat (Radijs; Spirulina; Appels; Zwarte bes); Zout; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Natuurlijk vanillearoma (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Energie:	1.949 kJ (467 kcal)
Vetten:	27,5 g
waarvan verzadigde vetzuren:	14,7 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,7 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,0 g
Koolhydraten:	49,3 g
waarvan suikers:	19,2 g
Vezels:	1,8 g
Eiwitten:	4,7 g
Zout (Na x 2,5):	0,6026 g

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	455,2 mg
Mineralen - Natrium:	241,0 mg
Water:	16,6 g

Artikelnummer: 10239797

Laatste verandering op: 27.01.2021

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Ja	Ja	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveldioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: EI, SOJA, NOTEN.			
Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden.			
Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.			

**GMO INFORMATIE**

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> Palmolie	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		
<b>Type:</b> Palmpit	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156		

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen		

<b>Artikelnummer:</b> 10239797	<b>Laatste verandering op:</b> 27.01.2021
--------------------------------	---

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobacteriaceae:</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>	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmels:</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>Gisten:</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>Salmonella:</b>	/ 25 g	Niet aantoonbaar				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>	/ g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	448 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< -18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	3 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10239797	<b>Laatste verandering op:</b> 27.01.2021
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	2,640 kg	<b>Brutogewicht:</b>	3,126 kg	<b>Aantal stuks:</b>	48 ST
<b>Pallet</b>					
<b>Pallettype:</b>	Europallet	<b>Lagen:</b>	9 ST	<b>DE per pallet:</b>	72 ST
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Brutogewicht:</b>	250 kg	<b>Totale pallethoogte:</b>	183,3 cm
<b>Nettogewicht:</b>	190 kg				
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Tray	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	51 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	382 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	286 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	41 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Flexible film	<b>Materiaal:</b>	OPP		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0410 KG				
<b>Gewicht</b>	9,7 g				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Breedte</b>	730 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Productiedatum:</b>	Productietijd	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Lotcode:</b>	Versheidnummer
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	243 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	399 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	297 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	187 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	2,48 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	165 mm				
<b>Hoogte</b>	160 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	3,7389 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	165 mm				
<b>Hoogte</b>	220 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	0,79 g				
<b>Breedte</b>	80 mm				
<b>Hoogte</b>	100 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Productiedatum:</b>	Productietijd	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Lotcode:</b>	Versheidnummer
<b>Overige codes:</b>	Karton nummer				
<b>Tertiaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Karton		
<b>Hoeveelheid:</b>	3,9984 PCE				
<b>Gewicht</b>	280 g				
<b>Kleur:</b>	Grijs				
<b>Lengte</b>	1.000 mm				
<b>Breedte</b>	700 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,1875 KG				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,9992 PCE				
<b>Gewicht</b>	0,87 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	210 mm				
<b>Hoogte</b>	148 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Vervaldatum:</b>	DDMMJJ	<b>Lotcode:</b>	Versheidnummer		
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja		
<b>EAN:</b>	Ja				

Artikelnummer: 10239797      Laatste verandering op: 27.01.2021

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		Tray
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Röntgenstraal	Neen		

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

**VERKLARING**

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.

Laatste verandering op: 27.01.2021  
Verandering: Verpakkingsinformatie - Palletisering, Microbiologische Informatie