

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 02.08.2022

B&B BL Donut Mango Cheesecake 29488**ARTIKELNUMMERS**

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker artikelnummer | 10247731 |
| Bedrijfsnaam | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | Productcode |
| | 4065698001629 |
| Overig | |
| EAN-Code | 4065698001629 |
| GN-code (EU) | 1905907000 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut met 9,4% glazuur met mangosmaak, gevuld met 8,7% mango-passievruchtvulling, gearomatiseerd, en 8,7% wrongel, gedecoreerd met 3,5% glazuur met magere melkyoghurt en gele decoratiesuiker, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

De onderzijde van de donut is licht vlak.

Kondenswater op het oppervlak door ontdooien is mogelijk.

ALGEMENE INFORMATIE

| | | | |
|---------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------|
| Land van herkomst: | Duitsland | Continent van herkomst: | Europa (EU) |
| Fysische conditie: | Deeg, Stukken, Diepgevroren | | |

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

| Werkinstructies | | | |
|-------------------|--------------|----------|--------------------------------|
| Ontdooien: | Tijd: | > 90 min | Temperatuur: 20 - 22 °C |

| | | | |
|-----------------------|----------|--------------------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10247731 | Laatste verandering op: | 02.08.2022 |
|-----------------------|----------|--------------------------------|------------|

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|-----------------|---------|----------------|---|-----------|
| Gewicht | 69 g | 67,9 - 72 g | Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode | |
| Hoogte | 34,5 mm | 32,2 - 36,8 mm | Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode | |
| Diameter | 540 mm | 520 - 560 mm | 6 stuks, Interne methode | |

SENSORISCHE INFORMATIE

| | | | |
|--------------------------|------------------------------|---------------|--|
| Deeg, ontdooid | | | |
| Smaak | Licht zoet | Geur: | Typische frituurgeur |
| Uiterlijk: | Licht onregelmatige ringvorm | Kleur: | Goudbruin met licht variërende nuances |
| Kruimel, ontdooid | | | |
| Structuur: | Zacht, Sponsachtig, kort | | |
| Vulling, ontdooid | | | |
| Smaak | Zoals, Mango, Kaastaart | Geur: | Zoals, Mango, Kaasachtig |
| Structuur: | Romig | Kleur: | Licht geelachtig, Crèmekleur |
| Glazuur, ontdooid | | | |
| Smaak | Zoals, Mango | Geur: | Zoals, Mango |
| | | Kleur: | Donkergeel |
| Decoratie | | | |
| Smaak | Zoet, Suiker | Geur: | Suikergeur |
| Uiterlijk: | Gegranuleerd | Kleur: | Lichtgeel |
| Glazuur | | | |
| Smaak | Zoals, Yoghurt | Geur: | Zoals, Yoghurt |
| | | Kleur: | Crèmekleur |

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEbloem; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Water; Magere QUARK; Mango puree; Raapzaad; Glucose-fructosestroop; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaar; ROGGEbloem; Dextrose; Magere MELKyoghurtpoeder; Glucosestroop; Gemodificeerd zetmeel; Zout; Vruchten- en plantenconcentraat: Saffloer, Citroen; Geconcentreerd passievruchtensap; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Pectinen, Xanthaangom; Zuurteregelaar: Natriumcitraat; Aroma; Natuurlijk vanillearoma; Kleurstof: Curcumine, Paprika extract; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Glansmiddel: Bijenwas, wit en geel.

NUTRITIONELE INFORMATIE

| Per 100 gram product | |
|--|---------------------|
| Energie: | 1.586 kJ (379 kcal) |
| Vetten: | 19,3 g |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 10,5 g |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 6,6 g |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 2,3 g |
| Koolhydraten: | 45,4 g |
| waarvan suikers: | 19,8 g |
| Vezels: | 1,5 g |
| Eiwitten: | 5,1 g |
| Zout (Na x 2,5): | 0,539 g |

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

| Per 100 gram product | |
|---|----------|
| Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren: | 0,2 g |
| Vetten waarvan dierlijke transvetzuren: | 0,0 g |
| Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren: | 0,2 g |
| Zout (NaCl): | 545,7 mg |
| Mineralen - Natrium: | 215,5 mg |
| Water: | 28,1 g |

Artikelnummer: 10247731

Laatste verandering op: 02.08.2022

ALLERGENENINFORMATIE

| Allergeen | Aanwezig | | |
|--|----------|---------------|---------|
| | product | productielijn | fabriek |
| Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011) | | | |
| Granen die gluten bevatten en afgeleide producten | Ja | Ja | Ja |
| Tarwe | Ja | Ja | Ja |
| Rogge | Ja | Ja | Ja |
| Gerst | Neen | Ja | 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 |
| Zwavel dioxide 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 zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt. | | | |
| Mogelijke kruiscontaminatie | | | |
| Kan sporen bevatten van: EI, NOTEN, SOJA. | | | |
| 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

| | | | | | |
|---|----------|----------------|-------|----------------------------|-------------|
| Type: | Palmolie | Waarde: | 100 % | Supply chain model: | Segregation |
| Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620 | | | | | |
| Type: | Palmpit | Waarde: | 100 % | Supply chain model: | Segregation |
| Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620 | | | | | |

DIEET INFORMATIE

| | | | |
|--|------|---|------|
| Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: | Neen | Geschikt voor glutenvrij dieet | Neen |
| Geschikt voor lactovegetariërs: | Neen | Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie: | Neen |
| Geschikt voor ovo-vegetariërs: | Neen | Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie: | Neen |
| Geschikt voor veganisten: | Neen | | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10247731 | Laatste verandering op: 02.08.2022 |
|--------------------------------|---|

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|--------------------------------|---------|------------------|---|---|--------|---|
| Totaal kiemgetal: | / g | 10 000 | | | | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07 |
| Enterobacteriaceae: | / 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 |
| Schimmels: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Gisten: | / 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 |
| Salmonella: | / 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 |
| Listeria monocytogenes: | / 1 g | Niet aantoonbaar | | | | DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01 |

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

| Bewaarcondities | |
|---|---|
| Houdbaarheid na productie: | 448 dagen |
| Bewaartemperatuur: | < -18 °C |
| Opslagadvies: | Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie) | |
| Houdbaarheid: | 1 dagen |
| Bewaartemperatuur: | < 25 °C |
| Opslagadvies: | Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte. |
| Transportcondities | |
| Transporttemperatuur | < -18 °C |

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Artikelnummer: 10247731 | Laatste verandering op: 02.08.2022 |
|-------------------------|------------------------------------|

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | |
|-------------------------------|-------------------|-----------------------------|------------|
| Distributieeenheid | | | |
| Nettogewicht: | 3,312 kg | Brutogewicht: | 3,798 kg |
| Pallet | | Aantal stuks: | 48 ST |
| Pallettype: | Pallet 1200 x 800 | Lagen: | 9 ST |
| DE per laag: | 8 ST | DE per pallet: | 72 ST |
| Nettogewicht: | 238 kg | Brutogewicht: | 298 kg |
| | | Totale pallethoogte: | 183,3 cm |
| Primaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Tray | Materiaal: | Golfkarton |
| Hoeveelheid: | 4,0000 PCE | | |
| Gewicht | 51 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Lengte (buitenzijde): | 382 mm | | |
| Breedte (buitenzijde): | 286 mm | | |
| Hoogte (buitenzijde): | 41 mm | | |
| Beschrijving: | Flexible film | Materiaal: | OPP |
| Hoeveelheid: | 0,0333 KG | | |
| Gewicht | 9,7 g | | |
| Kleur: | Transparant | | |
| Breedte | 730 mm | | |
| Codering | | | |
| Overige codes: | | Vervaldatum: | DD/MM/YY |
| | | | |
| Versheidnummer, Productietijd | | | |
| Secundaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |
| Hoeveelheid: | 1,0000 PCE | | |
| Gewicht | 3,27 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Breedte | 165 mm | | |
| Hoogte | 220 mm | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |
| Hoeveelheid: | 4,0000 PCE | | |
| Gewicht | 1,94 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Breedte | 165 mm | | |
| Hoogte | 120 mm | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |
| Hoeveelheid: | 1,0000 PCE | | |
| Gewicht | 2,38 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Breedte | 165 mm | | |
| Hoogte | 160 mm | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton |
| Hoeveelheid: | 1,0000 PCE | | |
| Gewicht | 243 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Lengte (buitenzijde): | 399 mm | | |
| Breedte (buitenzijde): | 297 mm | | |
| Hoogte (buitenzijde): | 187 mm | | |
| Codering | | | |
| Overige codes: | | Vervaldatum: | DD/MM/YY |
| | | | |
| Versheidnummer, Productietijd | | | |
| Tertiaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton |
| Hoeveelheid: | 0,0000 PCE | | |
| Gewicht | 3.766 g | | |
| Kleur: | Bruin | | |
| Lengte (binnenzijde): | 1.180 mm | | |
| Lengte (buitenzijde): | 1.200 mm | | |
| Breedte (binnenzijde): | 780 mm | | |
| Breedte (buitenzijde): | 800 mm | | |
| Hoogte (binnenzijde): | 1.070 mm | | |
| Hoogte (buitenzijde): | 1.082 mm | | |
| Beschrijving: | Blad | Materiaal: | Karton |
| Hoeveelheid: | 3,0000 PCE | | |
| Gewicht | 280 g | | |
| Kleur: | Grijs | | |
| Lengte | 1.000 mm | | |
| Breedte | 700 mm | | |
| Beschrijving: | Folie (stretch) | Materiaal: | LDPE |
| Hoeveelheid: | 0,1873 KG | | |
| Kleur: | Transparant | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |

| | | | |
|-----------------------|------------|--------------------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10247731 | Laatste verandering op: | 02.08.2022 |
| Hoeveelheid: | 2,0000 PCE | | |
| Gewicht | 2,6 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Breedte | 210 mm | | |
| Hoogte | 148,5 mm | | |

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

| Fysische gevaren - specifiek controlesysteem | | | |
|--|----------|--|-------------|
| | Aanwezig | Maas | Opmerkingen |
| Zeven: | Ja | | |
| 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: | 02.08.2022 |
| Verandering: | Overig |