

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

B&B Donut American Soft**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10172749
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040004901
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040004901
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	490
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501023
Baker & Baker Global	10172749
Baker & Baker FRANCE SARL	490
Baker & Baker BENELUX BV	0490
Overig	
EAN-Code	4017040004901
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donuts van gistdeeg in ringvorm met licht afgerond oppervlak en platte onderkant.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
Fysische conditie:	Stukken		

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing	
Minstens 30 minuten laten ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur. Voor het toevoegen van suiker op 200° C opwarmen met een klein beetje stoom gedurende maximaal 1 minuut.	
Werkinstructies	
Ontdooien:	Tijd: > 30 min

Artikelnummer: 10172749	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	45 g	44,5 - 47 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

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet, Vanilleachtig	Geur:	Vanilleachtig, Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Palmvet; Water; Suiker; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate; Raapzaadolie; ROGGEbloem; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.808 kJ	(433 kcal)
Vetten:	26,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	12,7 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,8 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,3 g	
Koolhydraten:	41,3 g	
waarvan suikers:	5,9 g	
Vezels:	2,2 g	
Eiwitten:	5,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6978 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	521,4 mg
Mineralen - Natrium:	279,1 mg
Water:	23,9 g

Artikelnummer: 10172749

Laatste verandering op: 01.04.2021

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	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)	Neen	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, SOJA, MELK / LACTOSE, 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

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 #: CU-RSPO SCC-831156

DIET INFORMATIE

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

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

Artikelnummer: 10172749	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

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:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmels:	/ g	100				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:	/ 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:	Bevroren, 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: 10172749	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 4,320 kg	Brutogewicht: 4,776 kg	Aantal stuks: 96 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet 1200 x 800			
DE per laag: 4 ST	Lagen: 10 ST	DE per pallet: 40 ST	
Nettogewicht: 172,8 kg	Brutogewicht: 216 kg	Totale pallethoogte: 181 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Flexible film	Materiaal: HDPE		
Hoeveelheid: 0,0361 KG			
Gewicht: 37 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 620 mm			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 3,0000 PCE			
Gewicht: 10 g			
Lengte: 580 mm			
Breedte: 375 mm			
Codering			
	Vervaldatum: DD/MM/YY		
Overige codes: Productietijd, Versheidnummer, Productnaam			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 0,0000 PCE			
Gewicht: 0,87 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 210 mm			
Hoogte: 148 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 2,0000 PCE			
Gewicht: 1,94 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 165 mm			
Hoogte: 120 mm			
Beschrijving: Tray	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 261 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 596 mm			
Breedte (buitenzijde): 396 mm			
Hoogte (buitenzijde): 161 mm			
Beschrijving: Deksel	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 128 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 597 mm			
Breedte (buitenzijde): 402 mm			
Hoogte (buitenzijde): 41 mm			
Codering			
	Vervaldatum: DD/MM/YY		
Overige codes: Productietijd, Versheidnummer, Karton nummer			
Tertiaire verpakking			
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: 0,1877 KG			
Kleur: Transparant			

Artikelnummer: 10172749	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		Box
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 4,0 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:	01.04.2021
Verandering:	Microbiologische Informatie