

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 21.07.2022

**B&B BL Donut Salted Caramel&Nuts 10247591****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10247591</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001582
Baker & Baker Global	10247591
Overig	
EAN-Code	4065698001582
GN-code (EU)	1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Donut met hazelnoot nougat crème (8,7%), gezouten karamel vulling (8,7%), gezouten karamel glazuur (10%), gedecoreerd met melkchoco reepjes (3,6%), stukjes hazelnoten, diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Donut gevuld met nougat nougatcrème en gezouten karamelvulling, gegarneerd met gezouten karamelsmaak, melkchocoladereepjes en stukjes hazelnoot, diepgevroren.  
De onderzijde van de donut is licht vlak.

Kondenswater op het oppervlak door ontdooien is mogelijk.

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
<b>Fysische conditie:</b>	Deeg, Stukken, Diepgevroren		

**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**

Werkinstructies			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	> 90 min	<b>Temperatuur:</b> 20 - 22 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10247591	<b>Laatste verandering op:</b> 21.07.2022
--------------------------------	---

**PRODUCTAFMETINGEN**

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

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Deeg, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Licht zoet	<b>Geur:</b>	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>Vulling, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Licht gezouten, Karamel, Zoals praliné	<b>Geur:</b>	Karamel, Zoals praliné
		<b>Kleur:</b>	Karamel, Donkerbruin
<b>Glazuur, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Licht gezouten, Karamel	<b>Geur:</b>	Karamel
		<b>Kleur:</b>	Lichtbruin
<b>Decoratie</b>			
<b>Smaak</b>	Chocolade, Hazelnoot	<b>Geur:</b>	Hazelnoot
		<b>Kleur:</b>	Donkerbruin, Lichtbruin

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos, (in wisselende verhoudingen); Water; GEROOSTERDE HAZELNOTEN; Plantaardige oliën: Raapzaadolie, Palm; GECONDENSEERDE MAGERE MELK MET SUIKER (MAGERE MELK; Suiker); Glucose-fructosestroop; Gist; Natuurlijk gekarameliseerde suiker; Emulgator: Lecithinen. Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaate, SOJALECITHINE; ROGGEbloem; HAZELNOTPASTA; Dextrose; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; Zout; Cacao massa; Magere cacao-poeder; Glucosestroop; Gemodificeerd zetmeel; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; MAGERE MELKPOEDER; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom, Natriumalginaat; WEIPOEDER (ZOET); Kleurstof: Karamel, Paprika extract; Vruchten- en plantenconcentraat: Saffloer, Radijs, Citroen, Zwarte bes, Appel; AROMA (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk vanillearoma; Aroma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
<b>Energie:</b>	1.918 kJ (459 kcal)
<b>Vetten:</b>	26,0 g
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	12,2 g
<b>waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:</b>	10,4 g
<b>waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:</b>	3,1 g
<b>Koolhydraten:</b>	50,0 g
<b>waarvan suikers:</b>	23,7 g
<b>Vezels:</b>	2,2 g
<b>Eiwitten:</b>	5,3 g
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,710 g

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
<b>Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:</b>	0,3 g
<b>Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:</b>	0,0 g
<b>Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:</b>	0,2 g
<b>Zout (NaCl):</b>	580,0 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	284,2 mg
<b>Water:</b>	15,9 g

<b>Artikelnummer:</b> 10247591	<b>Laatste verandering op:</b> 21.07.2022
--------------------------------	---

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Granen die gluten bevatten en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Tarwe</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Rogge</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Gerst</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Haver</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Spelt</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Khorasantarwe</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Schaaldieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Eieren en afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Vis en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pinda's en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sojabonen en daarvan afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Noten en daarvan afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Amandel</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Hazelnoten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Walnoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Cashewnoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pecannoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Paranoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pistachenoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Macademianoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Selderij en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Mosterd en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sesam en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties &gt; 10 mg/kg of &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Neen	Neen
<b>Lupine en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Weekdieren en afgeleide producten</b>	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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: EI, ANDERE 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. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620		
<b>Type:</b> Palmpit	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> 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**

<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> 10247591	<b>Laatste verandering op:</b> 21.07.2022
--------------------------------	---

**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>	/ 1 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>	/ 1 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>	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> 10247591	<b>Laatste verandering op:</b> 21.07.2022
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

Distributieeenheid			
<b>Nettogewicht:</b>	3,312 kg	<b>Brutogewicht:</b>	3,798 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	48 ST
Pallet			
<b>Pallettype:</b>	Pallet 1200 x 800		
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	9 ST
<b>Nettogewicht:</b>	238 kg	<b>Brutogewicht:</b>	298 kg
		<b>DE per pallet:</b>	72 ST
		<b>Totale paltehoogte:</b>	183,3 cm
Primaire verpakking			
<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>	0,0333 KG		
<b>Gewicht</b>	9,7 g		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	730 mm		
Codering			
	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY	
<b>Overige codes:</b>	Versheidnummer, Productietijd		
Secundaire verpakking			
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	3,27 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>	1,94 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	165 mm		
<b>Hoogte</b>	120 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	2,38 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	165 mm		
<b>Hoogte</b>	160 mm		
<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		
Codering			
	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY	
<b>Overige codes:</b>	Versheidnummer, Productietijd		
Tertiaire verpakking			
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Karton
<b>Hoeveelheid:</b>	3,0000 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>	0,1873 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	2,6 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	210 mm		
<b>Hoogte</b>	148,5 mm		

<b>Artikelnummer:</b> 10247591	<b>Laatste verandering op:</b> 21.07.2022
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

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

<b>Laatste verandering op:</b>	21.07.2022
<b>Verandering:</b>	