

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.03.2021

B&B BL Donut Chocolate Cake**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10231336
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023544
Baker & Baker Global	10231336
Baker & Baker FRANCE SARL	2354
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	23544
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023544
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501081
Baker & Baker BENELUX BV	02354
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141195
Overig	
EAN-Code	4017040023544
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut met cacao, met cacao crème (8,3%) en melk-cacao crème (8,3%), melkchocolade, donkere couverture, witte chocolade, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Gistdeeg donut met glad, licht afgerond oppervlak, met vullingen van cacao crème en melk-cacao crème. Decoratie van melk chocolade – “met Belgische chocolade”, donkere couverture - “met Belgische chocolade” en witte chocolade.

Mogelijks licht zichtbare rasterafdruk op het glazuur.

Onderzijde van het gebak is afgevlakt.

Mogelijks watercondens op het oppervlak tijdens ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

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

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing	
Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.	
Werkinstructies	
Ontdooien:	Tijd: > 90 min

Artikelnummer: 10231336	Laatste verandering op: 05.03.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	73 g	71,9 - 76 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, Licht cacao	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Donkerbruin
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Licht cacao, Melkachtig	Geur:	Licht cacao
		Kleur:	Bruin
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoals melkchocolade	Geur:	Zoals melkchocolade
Uiterlijk:	Rasterimprint zichtbaar	Kleur:	Zoals melkchocolade
Decoratie			
Smaak	Pure chocolade		
Decoratie			
Smaak	Witte chocolade		

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos, (in wisselende verhoudingen); Melkchocolade met Belgische chocolade (11%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; Cacao massa; WEIPOEDER (ZOET); Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Suiker; Water; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem, Palm, (in wisselende verhoudingen); Belgische pure chocolade (3,4%) (Cacao massa; Suiker; Cacaoboter; WATERVRIJ MELKVET; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Witte Chocolade (3,4%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; LACTOSE; WEIPOEDER (ZOET); Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Magere cacao poeder (3%); Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, SOJALECITHINE; ROGGEBLOEM; VOLLE MELKPOEDER; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; MAGERE MELKPOEDER; Cacao massa; Zuurteregelaar: Kaliumcarbonaten, Natriumhydroxide; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk aroma; Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.996 kJ (478 kcal)
Vetten:	27,8 g
waarvan verzadigde vetzuren:	13,1 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,9 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,3 g
Koolhydraten:	49,3 g
waarvan suikers:	24,5 g
Vezels:	3,1 g
Eiwitten:	6,1 g
Zout (Na x 2,5):	0,5360 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	384,3 mg
Mineralen - Natrium:	214,4 mg
Water:	12,6 g

Artikelnummer: 10231336

Laatste verandering op: 05.03.2021

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	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	Ja	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.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, 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: 99,23 %	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		
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 #: CU-RSPO SCC-831156		

DIEET 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:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10231336	Laatste verandering op: 05.03.2021
--------------------------------	---

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	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:	/ 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:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10231336	Laatste verandering op: 05.03.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,504 kg	Brutogewicht:	4,150 kg
		Aantal stuks:	48 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	224,256 kg	Brutogewicht:	290,6 kg
		DE per pallet:	64 ST
		Totale pallethoogte:	177,4 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0410 KG		
Gewicht	9,7 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	730 mm		
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	48,0000 PCE		
Gewicht	2,8 g		
Breedte	110 mm		
Hoogte	160 mm		
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		
Codering			
		Vervalddatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Versheidnummer, Productietijd		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	269 g		
Lengte (buitenzijde):	399 mm		
Breedte (buitenzijde):	297 mm		
Hoogte (buitenzijde):	203 mm		
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		
Codering			
		Vervalddatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Versheidnummer, Productietijd		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	280 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	1,000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,1884 KG		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
Hoogte	148,5 mm		

Artikelnummer: 10231336	Laatste verandering op: 05.03.2021
--------------------------------	---

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:	05.03.2021
Verandering:	Formulering, Microbiologische Informatie