

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.03.2021

**B&B Filly Berry Donut SG****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10083670</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040899767
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89976
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141020
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501035
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040899767
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1575
Baker & Baker Global	10083670
Baker & Baker FRANCE SARL	1575
Baker & Baker BENELUX BV	89976
Overig	
EAN-Code	4017040899767
GN-code (EU)	19059070007011

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

**Benaming van het levensmiddel:** Gistdeeg donut met bosvruchtenvulling (26%), gearomatiseerd, decoratie van witte glazuur (9,9%) en roze vlokken (4,6%), diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Gistdeeg donut met glad en licht afgerond oppervlak, met een vulling van bosvruchten en bedekt met een witte glazuur en roze vlokken. De onderzijde van de donut is afgevlakt en heeft zichtbare injecties van de vulling. Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

**ALGEMENE INFORMATIE**

**Land van herkomst:** Duitsland

**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES****Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

**Werkinstructies**

**Ontdooien:** Tijd: > 90 min

<b>Artikelnummer:</b> 10083670	<b>Laatste verandering op:</b> 05.03.2021
--------------------------------	---

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	76 g	73 - 79 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
<b>Hoogte</b>	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Interne methode	
<b>Diameter</b>	90 mm	84,6 - 95,4 mm	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>	Fruutig, Zoals, Bes	<b>Geur:</b>	Fruutig, Licht zuur, Zoals, Bessen
		<b>Kleur:</b>	Donkerrood
<b>Glazuur, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Zoet	<b>Geur:</b>	Licht vanille
		<b>Kleur:</b>	Wit, Mat, Doorschmerende pastakleur
<b>Decoratie</b>			
<b>Smaak</b>	Zoet	<b>Geur:</b>	Neutraal
		<b>Kleur:</b>	Roze

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokosolie; Water; Glucosestroop; Fruit: Bramenpuree, Rode bessenpuree, Geconcentreerd aardbeiensap, Geconcentreerd frambozensap; Raapzaadolie; Gist; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaar; ROGGELOEM; Dextrose; LACTOSE; Zout; Verdikkingsmiddel: Pectinen, Xanthaangom; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; Natuurlijke aroma's; Wortelconcentraat; Hibiscusextract; Natuurlijk vanillearoma (BEVAT MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

<b>Per 100 gram product</b>	
<b>Energie:</b>	1,624 kJ (388 kcal)
<b>Vetten:</b>	18,4 g
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	10,4 g
<b>Koolhydraten:</b>	50,9 g
<b>waarvan suikers:</b>	25,0 g
<b>Eiwitten:</b>	3,6 g
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,4808 g

Artikelnummer: 10083670

Laatste verandering op: 05.03.2021

**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	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	1 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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
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**

<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 veganisten:</b>	Neen

Artikelnummer: 10083670

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**

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

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
Nettogewicht:	3,648 kg	Brutogewicht:	4,134 kg	Aantal stuks:	48 ST
<b>Primaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP		
<b>Secundaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		

**WETTELIJKE INFORMATIE**

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.