

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 15.04.2021

Daim® Donut gevuld**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10227900
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040024138
Baker & Baker FRANCE SARL	24130
Baker & Baker BENELUX BV	02413
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	24130
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040024138
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501077
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141187
Overig	
EAN-Code	4017040024138
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Donut met Toffee vulling (12%), Vetglazuur met cacao (10%) en Daim®- Melkchocolade dragees (10%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Gefrituurd bakkerswaar., Diepgevroren

Donut met glad en licht afgerond oppervlak, met toffee vulling, vetglazuur met cacao en melkchocolade dragees met gekarameliseerde amandelen. De decoratie is mogelijks ongelijk verdeeld. De onderzijde is licht vlak. Mogelijkheid tot vorming van watercondens tijdens het ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
--------------------	-----------	-------------------------	-------------

GEBRUIKSIINSTRUCTIES**Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	> 90 min
------------	-------	----------

Artikelnummer: 10227900	Laatste verandering op: 15.04.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	68 g	67 - 71,4 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, Vanilleachtig	Geur:	Vanilleachtig, Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	sterk, Karamel	Geur:	Zoals, Karamel
		Kleur:	Karamel
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoals cacao, Zoet	Geur:	Zoals cacao
		Kleur:	Middenbruin
Decoratie			
Smaak	Zoals melkchocolade, Zoals, Karamel, Amandel	Kleur:	Zoals melkchocolade

FORMULERING

Ingrediënt		E-nummer	%*	
Tarwebloem			35	
Plantaardige vetten			15	
	Palm			15
	Kokos			< 1
Melkchocolade dragees met gekarameliseerde amandelen			15	
	Suiker			
	Palmolie			
	Cacaoboter			
	Cacao massa			
	Amandelen			< 1
	Weipoeder (zoet)			
	Magere melkpoeder			
	Melkvet			
	Weipermeaat			
	Gecondenseerde magere melk met suiker			
	Magere melk			
	Zout			
	Emulgator			
		Sojalecithine	E 322	
	Glansmiddel			
		Arabische gom	E 414	
		Maltodextrine		
	Aroma			
Suiker			10	
Water			10	
Glucosestroop			3	
	bevat sulfiet			< 1
Gedeeltelijk geïnverteerde suikerstroop			3	
Raapzaadolie			2	
Boter			2	
Gist			2	
Emulgator			1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
	Lecithinen	E 322		< 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaat	E 481		< 1
	Sojalecithine	E 322		< 1
Gezoete gecondenseerde melk			1	
	Melk			< 1
	Suiker			< 1
	Lactose			< 1
Roggebloem			1	
Dextrose			< 1	
Magere melkpoeder			< 1	
Volle melkpoeder			< 1	
Magere cacao poeder			< 1	
Zout			< 1	
Gemodificeerd Zetmeel			< 1	
Rijsmiddel			< 1	
	Difosfaten	E 450		< 1
	Natriumcarbonaat	E 500		< 1
Verdikkingsmiddel			< 1	
	Xanthaangom	E 415		< 1
Geleermiddel			< 1	
	Pectinen	E 440		< 1
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur	E 300		< 1
Zuurteregelaar			< 1	
	Kaliumcarbonaten	E 501		< 1
Natuurlijke aroma's			< 1	
	bevat melk			
Aroma			< 1	
Natuurlijk vanillearoma			< 1	

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

Artikelnummer: 10227900

Laatste verandering op: 15.04.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Melkchocolade dragees met gekarameliseerde amandelen (Suiker; Palmolie; Cacaoboter; Cacao massa; AMANDELEN (0,3%); WEIPOEDER (ZOET); MAGERE MELKPOEDER; MELKVET; WEIPERMEAT; GECONDENSEERDE MAGERE MELK MET SUIKER; MAGERE MELK; Zout; Emulgator: SOJALECITHINE; Glansmiddel: Arabische gom, Maltodextrine; Aroma); Suiker; Water; Glucosestroop (BEVAT SULFIET); Gedeeltelijk geïnverteerde suikerstroop; Raapzaadolie; BOTER; Gist; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaet, SOJALECITHINE; GEZOETE GECONDENSEERDE MELK (MELK; Suiker; LACTOSE); ROGGEBLOEM; Dextrose; MAGERE MELKPOEDER; VOLLE MELKPOEDER; Magere cacao-poeder; Zout; Gemodificeerd Zetmeel; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Geleermiddel: Pectinen; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Zuurteregelaar: Kaliumcarbonaten; Natuurlijke aroma's (BEVAT MELK); Aroma; Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.681 kJ	(402 kcal)
Vetten:	21,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,8 g	
Koolhydraten:	46,8 g	
waarvan suikers:	22,1 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	4,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6975 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	579,1 mg
Mineralen - Natrium:	279,0 mg
Water:	25,1 g

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	Ja	Ja	Ja
Amandel	Ja	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	3 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, 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.

Artikelnummer: 10227900	Laatste verandering op: 15.04.2021
--------------------------------	---

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: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van 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: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van 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:	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		

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:	Bevoren, 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: 10227900	Laatste verandering op: 15.04.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 3,264 kg	Brutogewicht: 3,822 kg	Aantal stuks: 48 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet 1200 x 800			
DE per laag: 8 ST	Lagen: 8 ST	DE per pallet: 64 ST	
Nettogewicht: 208,90 kg		Totale pallethoogte: 176,6 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Tray	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 53 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 382 mm			
Breedte (buitenzijde): 286 mm			
Hoogte (buitenzijde): 45 mm			
Beschrijving: Flexible film	Materiaal: OPP		
Hoeveelheid: 0,0394 KG			
Gewicht: 9,7 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 730 mm			
Beschrijving: Beker	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 48,0000 PCE			
Gewicht: 0,94 g			
Hoogte: 20 mm			
Diameter onderzijde: 90 mm			
Codering			
Productiedatum: Ja	Lotcode: DD/MM/YY		
Overige codes: Productietijd, Versheidnummer			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 262 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 398 mm			
Breedte (buitenzijde): 298 mm			
Hoogte (buitenzijde): 202 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 1,9404 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 165 mm			
Hoogte: 120 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 2,5872 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 165 mm			
Hoogte: 160 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 3,7389 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 165 mm			
Hoogte: 220 mm			
Codering			
EAN: Ja	Vervaldatum: DD/MM/YY		
Overige codes: Versheidnummer, Productietijd, Artikelnummer, Productnaam, Logo			
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: 0,1876 KG			
Kleur: Transparant			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 2,0000 PCE			
Gewicht: 1 g			
Kleur: Wit			
Lengte: 148 mm			
Breedte: 210 mm			

Artikelnummer: 10227900	Laatste verandering op: 15.04.2021
--------------------------------	---

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:	15.04.2021
Verandering:	Complete revision, Ingrediëntendeclaratie, Wettelijke Informatie