

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Laatste verandering op: 16.02.2026
B&B BL Donut Speculoos & Caramel 29641		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10252601
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker Global	10252601
Baker & Baker BENELUX BV	29641
Baker & Baker FRANCE SARL	29641
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698004361
Overig	
EAN-Code	4065698004361
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Donut met speculoosvulling, toffeevulling, gezouten karamelglazuur, witte vetglazuur en speculoos, diepvries
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland
Fysische conditie:	Stukken

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	90 min	Temperatuur: 20 - 22 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	70 g	67,9 - 72 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	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, Kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Karamel, Zoet, Kaneel	Geur:	Karamel, Kaneel
Structuur:	Romig	Kleur:	Bruin
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Gezouten, Karamel	Geur:	Karamel
		Kleur:	Karamel
Decoratie			
Smaak	Kaneel	Geur:	Kaneel
		Kleur:	Bruin, Wit

Artikelnummer: 10252601

Laatste verandering op: 16.02.2026

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem (Tarwe)			33	
Palmvet			12	
Glazuur			11	
	Suiker			6
	Plantaardige vetten			4
		Palm		3
		Kokos		2
	Magere cacaopoeder			< 1
	Zout			< 1
	Emulgator			< 1
		Lecithinen	E 322	< 1
	Vruchten- en plantenconcentraat			< 1
		Saffloer		< 1
		Radijs		< 1
		Citroen		< 1
		Zwarte bes		< 1
		Appel		< 1
	Kleurstof			< 1
		Paprika extract	E 160c	< 1
	Natuurlijke aroma's (bevat melk)			
Speculooscrèmevulling			10	
	Tarwebloem (Tarwe)			3
	Raapzaadolie			3
	Bruine suiker			2
	Suiker			1
	Palmvet			1
	Emulgator			< 1
		Zonnebloemlecithine	E 322	< 1
		Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
	Rijsmiddel			< 1
		Natriumcarbonaten	E 500	< 1
		Ammoniumcarbonaten	E 503	< 1
	Kaneel			< 1
	Zout			< 1
	Glucosestroop			< 1
	Voedingszuur			< 1
		Citroenzuur	E 330	< 1
	Natuurlijk aroma			< 1
	Water			
	Zuurteregelaar			
		Natriumhydroxide	E 524	
Toffee vulling			10	
	Gedeeltelijk geïnveteerde suikerstroop			3
	Glucosestroop			2
	Suiker			1
	Boter (Melk)			1
	Water			1
	Gezoete gecondenseerde melk (Melk)			1
	Gemodificeerd zetmeel			< 1
	Zout			< 1
	Geleermiddel			< 1
		Pectinen	E 440	< 1
	Emulgator			< 1
		Lecithinen (Soja)	E 322	< 1
	Natuurlijke aroma's (bevat melk)			< 1
Water			6	
Speculoos			4	
	Tarwebloem (Tarwe)			2
	Suiker			1
	Palmvet			< 1
	Raapzaadolie			< 1
	Kandjisuikersiroop			< 1
	Rijsmiddel			< 1
		Natriumcarbonaten	E 500	< 1
	Zout			< 1
	Kaneel			< 1
Lichte glazuur			4	
	Suiker			2
	Plantaardige vetten			1
		Palm		< 1
		Kokos		< 1
	Emulgator			< 1
		Lecithinen	E 322	< 1
	Natuurlijk vanillearoma (bevat melk)			< 1
	Zout			< 1
Suiker			3	

Artikelnummer:	10252601	Laatste verandering op:	16.02.2026
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

Raapzaadolie			2		
Gist			1		
Roggebloem (Rogge)			1		
Emulgator			1		
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1	
	Lecithinen	E 322		< 1	
	Natriumstearoyl-2-lactylaar	E 481		< 1	
Dextrose			< 1		
Glucosestroop			< 1		
Zout			< 1		
Rijsmiddel			< 1		
	Difosfaten	E 450		< 1	
	Natriumcarbonaten	E 500		< 1	
Verdikkingsmiddel			< 1		
	Xanthaangom	E 415		< 1	
Meelverbeteraar			< 1		
	Ascorbinezuur	E 300		< 1	
Natuurlijk vanillearoma			< 1		

INGREDIËNTENDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Palmvet; Glazuur (11%) (Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Magere cacaopoeder; Zout; Emulgator: Lecithinen; Vruchten- en plantenconcentraat: Saffloer, Radijs, Citroen, Zwarte bes, Appel; Kleurstof: Paprika extract; Natuurlijke aroma's (bevat MELK)); Speculooscrèmevulling (10%) (Tarwebloem (TARWE); Raapzaadolie; Bruine suiker; Suiker; Palmvet; Emulgator: Zonnebloemlecithine, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Rijsmiddel: Natriumcarbonaten, Ammoniumcarbonaten; Kaneel; Zout; Glucosestroop; Voedingszuur: Citroenzuur; Natuurlijk aroma; Water; Zuurteregelaar: Natriumhydroxide); Toffee vulling (10%) (Gedeeltelijk geïnverteerde suikerstroop; Glucosestroop; Suiker; Boter (MELK); Water; Gezoete gecondenseerde melk (MELK); Gemodificeerd zetmeel; Zout; Geleermiddel: Pectinen; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijke aroma's (bevat MELK)); Water; Speculoos (3,9%) (Tarwebloem (TARWE); Suiker; Palmvet; Raapzaadolie; Kandijnsuikersiroop; Rijsmiddel: Natriumcarbonaten; Zout; Kaneel); Lichte glazuur (3,9%) (Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Emulgator: Lecithinen; Natuurlijk vanillearoma (bevat MELK); Zout); Suiker; Raapzaadolie; Gist; Roggebloem (ROGGE); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaar; Dextrose; Glucosestroop; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.789 kJ	(428 kcal)
Vetten:	24 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,5 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,9 g	
Koolhydraten:	48 g	
waarvan suikers:	20 g	
Vezels:	1,4 g	
Eiwitten:	4,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,67 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
Mineralen - Natrium:	267,40 mg
Water:	22,1 g

Artikelnummer: 10252601	Laatste verandering op: 16.02.2026
-------------------------	------------------------------------

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	Ja	Ja
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	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2,5 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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan bevatten: EI, NOTEN.			
Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek en de documentatie die door onze leveranciers aan Baker & Baker is verstrekt, 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:	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 #: O-22-24620					
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 #: O-22-24620					

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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10252601	Laatste verandering op: 16.02.2026
-------------------------	------------------------------------

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:	Bevroren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte., Bij open opslagcondities
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer:	10252601	Laatste verandering op:	16.02.2026
----------------	----------	-------------------------	------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht:	3,360 kg	Brutogewicht:	3,838 kg	Aantal stuks:	48 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm	Lagen:	9 ST	DE per pallet:	72 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	302,344 kg	Totale pallotheogte:	183,3 cm
Nettogewicht:	241,920 kg				

Primaire verpakking

Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0333 KG		
Gewicht	8,3 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	730 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

Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Versheidnummer, Productietijd

Secundaire verpakking

Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	3,27 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	220 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	2,38 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	160 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	254,84 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	399 mm		
Breedte (buitenzijde):	297 mm		
Hoogte (buitenzijde):	187 mm		

Codering

Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Versheidnummer, Productietijd

Tertiaire verpakking

Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	280 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	1.000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,2140 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500,00 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
Hoogte	148,5 mm		

Artikelnummer:	10252601	Laatste verandering op:	16.02.2026
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Ja		
Metaaldetectie:	Neen		
Ferro:	Ja	Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	Tray
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 voedselwetgeving van de Europese Unie, de nationale voedselwetgeving van de EU lidstaten, de UK en Zwitserland.		

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:	16.02.2026
Verandering:	