

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 09.01.2025

B&B BL Donut Lemon Cheesecake 29580**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10250527
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698002732
Baker & Baker BENELUX BV	29580
Baker & Baker FRANCE SARL	29580
Overig	
EAN-Code	4065698002732
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Donut met 10% yoghurtglazuur, 8,7% citroen en 8,7% kwarkvulling, 3,6% witte chocolade en 3,6% vet glazuur, diepvries
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVINGBakkerswaren
Diepgevroren

Gistdeeg donut met glad, licht afgerond oppervlak, met citroenvulling, wrongelvulling en gedecoreerd met yoghurtglazuur, glazuur met vanillesmaak en witte chocoladedecoratie. Mogelijks ongelijke verdeling van de decoratie.

Mogelijks licht zichtbare rasterafdruk op het glazuur.

Onderzijde van het gebak is afgevlakt.

Mogelijks watercondens op het oppervlak tijdens ontdooien.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

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

Artikelnummer: 10250527	Laatste verandering op: 09.01.2025
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	69 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	Zoals, Citroen, Kaastaart	Geur:	Zoals, Citroen, Kaasachtig
Structuur:	Romig	Kleur:	Licht geelachtig, Crèmekleur
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoals, Yoghurt	Geur:	Zoals, Yoghurt
		Kleur:	Crèmekleur
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoals, Vanille	Geur:	Zoals, Vanille
		Kleur:	Donkergeel
Decoratie			
Smaak	Zoet, Witte chocolade	Geur:	Chocoladeachtig
Uiterlijk:	Brokjes	Kleur:	Crèmekleur

Artikelnummer: 10250527

Laatste verandering op: 09.01.2025

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem (Tarwe)		35
Plantaardige vetten		20
	Palm	15
	Kokos	2
Suiker		15
Water		9
Magere quark (Melk)		8
Glucosestroop		2
Citroensap (uit concentraat)		2
Plantaardige olie		2
	Raapzaadolie	2
Magere melkyoghurtpoeder (Melk)		1
Gist		1
Emulgator		1
	Lecithinen	E 322
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471
	Natriumstearoyl-2-lactylaate	E 481
	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur	E 472c
	Lecithinen (Soja)	E 322
Roggebloem (Rogge)		1
Cacaoboter		1
Volle melkpoeder (Melk)		< 1
Dextrose		< 1
Boterconcentraat (Melk)		< 1
Gemodificeerd maïszetmeel	E 1442	< 1
Zout		< 1
Eigeelpoeder (Ei)		< 1
Rijsmiddel		< 1
	Difosfaten	E 450
	Natriumcarbonaten	E 500
Eiwitpoeder (Ei)		< 1
Verdikkingmiddel		< 1
	Xanthaangom	E 415
Magere melkpoeder (Melk)		< 1
Natuurlijk citroenaroma met andere natuurlijke aroma's		< 1
Vanille extract		< 1
Natuurlijk vanillearoma		< 1
	bevat melk	
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300
* 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 %		

INGREDIËNTENDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Suiker; Water; Magere quark (MELK)(8,3%); Glucosestroop; Citroensap (uit concentraat)(1,9%); Plantaardige olie: Raapzaadolie; Magere melkyoghurtpoeder (MELK); Gist; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaate, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur, Lecithinen (SOJA); Roggebloem (ROGGE); Cacaoboter; Volle melkpoeder (MELK); Dextrose; Boterconcentraat (MELK); Gemodificeerd maïszetmeel; Zout; Eigeelpoeder (EI); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Eiwitpoeder (EI); Verdikkingmiddel: Xanthaangom; Magere melkpoeder (MELK); Natuurlijk citroenaroma met andere natuurlijke aroma's; Vanille extract; Natuurlijk vanillearoma (bevat MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10250527

Laatste verandering op: 09.01.2025

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.720 kJ	(412 kcal)
Vetten:	23 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,4 g	
Koolhydraten:	45 g	
waarvan suikers:	19 g	
Vezels:	1,4 g	
Eiwitten:	5,6 g	
Zout (Na x 2,5):	0,53 g	
Per portie (69 G)		
Energie:	1.187 kJ	(284 kcal)
Vetten:	16 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	8,9 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,7 g	
Koolhydraten:	31 g	
waarvan suikers:	13 g	
Vezels:	1,0 g	
Eiwitten:	3,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,36 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Mineralen - Natrium:	211,30 mg
Water:	24,0 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	21 %
Totale vetten:	33 %
Verzadigde vetzuren:	64 %
Koolhydraten:	17 %
Suikers:	21 %
Eiwitten:	11 %
Zout:	9 %
Per portie (69 G)	VOLWASSENEN
Energie:	14 %
Totale vetten:	23 %
Verzadigde vetzuren:	44 %
Koolhydraten:	12 %
Suikers:	14 %
Eiwitten:	8 %
Zout:	6 %

Artikelnummer: 10250527

Laatste verandering op: 09.01.2025

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	Ja	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	Neen
Zwavel dioxide 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 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: 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: 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: 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		

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	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		

Artikelnummer: 10250527	Laatste verandering op: 09.01.2025
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
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:	Gekoeld: 2 - 7 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10250527	Laatste verandering op: 09.01.2025
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 3,312 kg	Brutogewicht: 3,804 kg	Aantal stuks: 48 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet 1200 x 800 mm			
DE per laag: 8 ST	Lagen: 9 ST	DE per pallet: 72 ST	
Nettogewicht: 238,464 kg	Brutogewicht: 298,888 kg	Totale pallethoogte: 183,3 cm	
Primaire verpakking			
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			
Beschrijving: Flexible film	Materiaal: OPP		
Hoeveelheid: 0,0333 KG			
Gewicht: 8,3 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 730 mm			
Codering			
Overige codes: Versheidnummer, Productietijd	Vervaldatum: DD/MM/JJJJ		
Secundaire verpakking			
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			
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			
Overige codes: Versheidnummer, Productietijd	Vervaldatum: DD/MM/JJJJ		
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: 0,2141 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: 10250527	Laatste verandering op: 09.01.2025
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Ja		
	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 voedselwetgeving van de Europese Unie, de nationale voedselwetgeving van de EU lidstaten en de UK.		

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:	09.01.2025
Verandering:	Houdbaarheid en opslag condities - Houdbaarheidsdatum na ontdooien