

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Specificatie geldig voor

producten met THT vanaf:

17.05.2027

Laatste verandering op:

26.01.2026

**B&B BL Donut Pistachio Vanilla 39025****ARTIKELNUMMERS****Artikelnummer**

Baker &amp; Baker artikelnummer

**10252172****Bedrijfsnaam****Productcode**

Baker &amp; Baker DEUTSCHLAND GMBH

4065698004170

Baker &amp; Baker Global

10252172

Baker &amp; Baker FRANCE SARL

39025

Baker &amp; Baker BENELUX BV

39025

**Overig**

EAN-Code

4065698004170

GN-code (EU)

1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL****Benaming van het levensmiddel:**

Donut met 10% gele glazuur, 9,7% pistachecrème, 7,7% vanillecrème en 3,6% stukjes pistache en witte chocolade, diepvries.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

**ALGEMENE INFORMATIE****Land van herkomst:**

Duitsland

**Fysische conditie:**

Deeg, Stukken, Diepgevroren

**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Algemeen advies****Werkinstructies****Ontdoeien:****Tijd:**

90 min

**Temperatuur:**

20 - 22 °C

Artikelnummer: 10252172      Laatste verandering op: 26.01.2026

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	69 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**

<b>Deeg, ontdooid</b>			
Smaak	Licht zoet	Geur:	Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
<b>Kruimel, ontdooid</b>			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, Kort		
<b>Vulling, ontdooid</b>			
Smaak	Pistache, Licht vanille, Licht zoet, Melkachtig	Geur:	Pistache, Licht vanille
		Kleur:	Lichtgroen
<b>Glazuur, ontdooid</b>			
Smaak	Zoet, Licht vanille	Geur:	Licht vanille
		Kleur:	Geel
<b>Decoratie</b>			
Smaak	Pistache	Geur:	Pistache
		Kleur:	Groen

**FORMULERING**

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem (Tarwe)			33	
Plantaardige vetten			18	
	Palm			17
	Kokos			< 1
	(in wisselende verhoudingen)			
Suiker			15	
Pistachecrèmevulling			11	
	Suiker			4
	Plantaardige oliën			2
		Raapzaad		2
		Zonnebloem		< 1
	Magere melkpoeder (Melk)			1
	Pistache			< 1
	Lactose (Melk)			< 1
	Weipoeder (Melk)			< 1
	Volle melkpoeder (Melk)			< 1
	Kleurende plantaardige extracten			< 1
		Spirulinaconcentraat		< 1
		Saffloerconcentraat		< 1
	Emulgator			< 1
		Lecithinen (Soja)	E 322	< 1
	Natuurlijk aroma			< 1
	Natuurlijk vanillearoma			< 1
Water			6	
Pistache stukjes (Pistache)			4	
Plantaardige oliën			3	
	Raapzaad			2
	Palm			< 1
Cacaoboter			1	
Gist			1	
Emulgator			1	
	Lecithinen	E 322		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaar	E 481		< 1
	Lecithinen (Soja)	E 322		< 1
Roggebloem (Rogge)			1	
Lactose (Melk)			1	
Dextrose			< 1	
Volle melkpoeder (Melk)			< 1	
Weipoeder (Melk)			< 1	
Glucosestroop			< 1	
Zout			< 1	
Magere melkpoeder (Melk)			< 1	
Rijsmiddel			< 1	
	Difosfaten	E 450		< 1
	Natriumcarbonaten	E 500		< 1
Verdikkingsmiddel			< 1	
	Xanthaangom	E 415		< 1
Natuurlijk vanillearoma			< 1	
	bevat melk			
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur	E 300		< 1

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Tarwebloem (TARWE); Plantaardige vetten: Palm, Kokos (in wisselende verhoudingen); Suiker; Pistachecrèmevulling (Suiker; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Magere melkpoeder (MELK); PISTACHE (0,9%); Lactose (MELK); Weipoeder (MELK); Volle melkpoeder (MELK); Kleurende plantaardige extracten: Spirulinaconcentraat, Saffloerconcentraat; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk aroma; Natuurlijk vanillearoma); Water; Pistache stukjes (PISTACHE); Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; Cacaoboter; Gist; Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natriumstearoyl-2-lactylaar, Lecithinen (SOJA); Roggebloem (ROGGE); Lactose (MELK); Dextrose; Volle melkpoeder (MELK); Weipoeder (MELK); Glucosestroop; Zout; Magere melkpoeder (MELK); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Natuurlijk vanillearoma (bevat MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10252172

Laatste verandering op: 26.01.2026

**NUTRITIONELE INFORMATIE**
**Per 100 gram product**

Energie:	2.051 kJ	(492 kcal)
Vetten:	30 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,9 g	
Koolhydraten:	49 g	
waarvan suikers:	24 g	
Vezels:	1,8 g	
Eiwitten:	5,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,51 g	

**Per portie (69 G)**

Energie:	1.415 kJ	(339 kcal)
Vetten:	21 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,0 g	
Koolhydraten:	34 g	
waarvan suikers:	16 g	
Vezels:	1,3 g	
Eiwitten:	3,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,35 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:	204,80 mg
Water:	12,4 g

**REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE**
**Per 100 gram product**
**VOLWASSENEN**

Energie:	25 %
Totale vetten:	43 %
Verzadigde vetzuren:	67 %
Koolhydraten:	19 %
Suikers:	26 %
Eiwitten:	11 %
Zout:	9 %

**Per portie (69 G)**
**VOLWASSENEN**

Energie:	17 %
Totale vetten:	30 %
Verzadigde vetzuren:	46 %
Koolhydraten:	13 %
Suikers:	18 %
Eiwitten:	8 %
Zout:	6 %

Artikelnummer: 10252172      Laatste verandering op: 26.01.2026

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Granen die gluten bevatten en afgeleide producten</b>	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
<b>Schaaldieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Eieren en afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Vis en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pinda's en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sojabonen en daarvan afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Noten en daarvan afgeleide producten</b>	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
<b>Selderij en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Mosterd en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sesam en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties &gt; 10 mg/kg of &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Neen	Neen
<b>Lupine en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Weekdieren en afgeleide producten</b>	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<sub>2</sub> bedraagt.

**Mogelijke kruiscontaminatie**

Kan bevatten: EI, andere 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:** 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

**DIET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen		

Artikelnummer: 10252172

Laatste verandering op: 26.01.2026

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ 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
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmels:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Gisten:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonella:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 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:	Bevroren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10252172      Laatste verandering op: 26.01.2026

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

Distributieeenheid			
<b>Nettogewicht:</b>	3,312 kg	<b>Brutogewicht:</b>	3,804 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	48 ST
Pallet			
<b>Pallettype:</b>	Pallet 1200 x 800 mm Hout		
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	9 ST
<b>Nettogewicht:</b>	238,464 kg	<b>Brutogewicht:</b>	298,888 kg
		<b>Totale pallethoogte:</b>	183,3 cm
Primaire verpakking			
<b>Beschrijving:</b>	Flexible film	<b>Materiaal:</b>	OPP
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0333 KG		
<b>Gewicht</b>	8,3 g		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	730 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Tray	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	51 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	382 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	286 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	41 mm		
Codering			
<b>Overige codes:</b>		<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/JJJJ
Versheidnummer, Productietijd			
Secundaire verpakking			
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	3,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	3,27 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	165 mm		
<b>Hoogte</b>	220 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	1,94 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	165 mm		
<b>Hoogte</b>	120 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	254,84 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	399 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	297 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	187 mm		
Codering			
<b>Overige codes:</b>		<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/JJJJ
Versheidnummer, Productietijd			
Tertiaire verpakking			
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Karton
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	280 g		
<b>Kleur:</b>	Grijs		
<b>Lengte</b>	1.000 mm		
<b>Breedte</b>	700 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	0,2141 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	500,00 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	2,6 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	210 mm		
<b>Hoogte</b>	148,5 mm		

Artikelnummer: 10252172	Laatste verandering op: 26.01.2026
-------------------------	------------------------------------

**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, 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:	26.01.2026
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie