

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Ultima versione del:
		16.03.2023
Oreo® donut 19783		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	10215324
Azienda	Codice prodotto
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040019783
Baker & Baker FRANCE SARL	1978
Baker & Baker BENELUX BV	01978
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040019783
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141144
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501093
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1978
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	19783
Baker & Baker Global	10215324
Altro	
Codice EAN	4017040019783
Codice CN (EU)	19059070007111

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Donut al cacao, con crema al gusto di vaniglia (16%), glassa bianca (9,6%) e pezzi di biscotti al cacao (8,2%), surgelato
-------------------------------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto da forno, Surgelato

Donut a pasta lievitata a forma di anello con superficie liscia leggermente arrotondata; farcitura di crema al gusto di vaniglia, decorato con glassa bianca contenente materia grassa e pezzi di biscotti al cacao Oreo®.
Possibile impronta della griglia lievemente visibile sulla glassatura.
Il lato inferiore della pasta è leggermente piatto.
Possibile formazione di condensa durante lo scongelamento.

INFORMAZIONI GENERALI

Paese di origine:	Germania	Continente di origine:	Europa (UE)
--------------------------	----------	-------------------------------	-------------

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione			
Scongellare per almeno 90 minuti, in funzione della temperatura ambiente.			
Istruzioni per la preparazione			
Scongellamento:	Tempo:	90 min	Temperatura: 20 - 22 °C

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 16.03.2023

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	73 g	71,9 - 77 g	media ponderale di 12 pezzi, Metodo interno	
Altezza:	34 mm	32 - 36 mm	media di 6 pezzi, Metodo interno	
Diametro:	540 mm	520 - 560 mm	6 pezzi, Metodo interno	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Pasticceria, scongelato			
Gusto:	tipico gusto di frittura, Simile al cacao, Leggermente dolce	Odore:	Odore tipico di frittura in olio bollente, Cacao luce
Aspetto visivo:	Forma ad anello piuttosto irregolare	Colore:	Marrone scuro
Briciola, scongelato			
Struttura:	Corto, Sciolto, Morbido		
Ripieno, scongelato			
Gusto:	Dolce, Forte, Vaniglia	Odore:	Leggere note di vaniglia
Struttura:	Cremoso	Colore:	Bianco
Glassa, scongelato			
Gusto:	Dolce, Leggere note di vaniglia	Odore:	Leggere note di vaniglia
Aspetto visivo:	Impronta di griglia visibile	Colore:	Bianco
Decorazione			
Gusto:	Dolce, Simile al cacao	Odore:	Leggere note di vaniglia
		Colore:	Marrone scuro

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 16.03.2023

FORMULAZIONE

Ingrediente		Numero E	%*	
Farina di frumento			35	
Grassi vegetali			20	
	Palma			20
	Cocco			2
	(in proporzione variabile)			
Zucchero			20	
Pezzi di biscotti al cacao			9	
	Farina di frumento			
	Zucchero			
	Olio di colza			
	Cacao magro in polvere			
	Sciroppo di glucosio fruttosio			
	Amido di frumento			
	Agenti lievitanti			
		Carbonati di potassio	E 501	
		Carbonati d'ammonio	E 503	
		Carbonati di sodio	E 500	
	Olio di palma			
	Sale			
	Emulsionanti			
		Lecitine (soia)	E 322	
	Aroma			
Acqua			6	
Oli vegetali			3	
	Palma			2
	Colza			1
Lattosio			2	
Lievito			2	
Cacao magro in polvere			1	
Farina di segale			1	
Emulsionanti			< 1	
	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	E 471		< 1
	Lecitine	E 322		< 1
	Stearoil-2-lattilato di sodio	E 481		< 1
Latte intero in polvere			< 1	
Destrosio			< 1	
Sciroppo di glucosio			< 1	
Sale			< 1	
Agenti lievitanti			< 1	
	Difosfati	E 450		< 1
	Carbonati di sodio	E 500		< 1
Addensanti			< 1	
	Gomma di xanthan	E 415		< 1
Aroma			< 1	
	contiene latte			
Agenti di trattamento della farina			< 1	
	Acido ascorbico	E 300		< 1
* Valore arrotondato Arrotondamento come segue: > 10 %: Arrotondamento al 5% (12,4 %: 10 % e 12,5 %: 15 %)				
> 1 % - < 10 %: Arrotondamento all' 1% (2,4 %: 2 % e 2,5 %: 3 %)				
< 1 %: < 1 %				

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO; Grassi vegetali: Palma, Cocco, (in proporzione variabile); Zucchero; Pezzi di biscotto cioccolato fondente (FARINA DI FRUMENTO; Zucchero; Olio di colza; Cacao magro in polvere; Sciroppo di glucosio fruttosio; AMIDO DI FRUMENTO; Agenti lievitanti: Carbonati di potassio, Carbonati d'ammonio, Carbonati di sodio; Olio di palma; Sale; Emulsionanti: LECITINE DI SOIA; Aroma); Acqua; Oli vegetali: Palma, Colza; LATTOSIO; Lievito; Cacao magro in polvere(1,4%); FARINA DI SEGALE; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine, Stearoil-2-lattilato di sodio; LATTE INTERO IN POLVERE; Destrosio; Sciroppo di glucosio; Sale; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Addensanti: Gomma di xantano; Aroma (CONTIENE LATTE); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico.

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 16.03.2023

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.999 kJ	(479 kcal)
Grassi:	27,5 g	
di cui acidi grassi saturi:	14,2 g	
di cui moninsaturi:	9,3 g	
di cui poliinsaturi:	2,7 g	
Carboidrati:	51,6 g	
di cui zuccheri:	23,6 g	
Fibre:	2,3 g	
Proteine:	5,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,6014 g	

Per porzione (73 G)

Energia:	1.459 kJ	(349 kcal)
Grassi:	20,1 g	
di cui acidi grassi saturi:	10,4 g	
di cui moninsaturi:	6,8 g	
di cui poliinsaturi:	2,0 g	
Carboidrati:	37,7 g	
di cui zuccheri:	17,3 g	
Fibre:	1,7 g	
Proteine:	3,7 g	
Sale (Na x 2,5):	0,4390 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,3 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,3 g
Sale (NaCl):	452,6 mg
Minerali - Sodio:	240,6 mg
Acqua:	12,5 g

INFORMAZIONI CONSUMI DI RIFERIMENTO

Per 100 grammi di prodotto

ADULTI

Energia:	24 %
Grassi totali:	39 %
Acidi grassi saturi:	71 %
Carboidrati:	20 %
Zuccheri:	26 %
Proteine:	10 %
Sale:	10 %

Per porzione (73 G)

ADULTI

Energia:	17 %
Grassi totali:	29 %
Acidi grassi saturi:	52 %
Carboidrati:	14 %
Zuccheri:	19 %
Proteine:	7 %
Sale:	7 %

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 16.03.2023

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	Sì	Sì	Sì
Orzo	No	Sì	Sì
Avena	No	No	Sì
Farro	No	No	No
Frumento khorasan	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Noci	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	No
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: UOVO, FRUTTA A GUSCIO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata.

Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	Olio di palma	Valore:	98,79 %	Modello di tracciabilità:	Mass balance
Modello della catena di approvvigionamento: Mass Balance. Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620					
Tipo:	Palmisto	Valore:	98,79 %	Modello di tracciabilità:	Mass balance
Modello della catena di approvvigionamento: Mass Balance. Contribuisce alla produzione di olio di palma certificato sostenibile. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620					

INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Sì	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	No		

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 16.03.2023

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ 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
Muffe:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Lieviti:	/ 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	Non rilevabile				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	Non rilevabile				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	448 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorium)	
Termine Minimo di Conservazione:	2 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Conservazione dopo apertura, Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorium)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 25 °C
Consigli per la conservazione:	Imballato, Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorium)	
Termine Minimo di Conservazione:	5 Giorni
Temperatura di conservazione:	4 °C
Consigli per la conservazione:	Imballato
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo:	10215324	Ultima versione del:	16.03.2023
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	3,504 kg	Peso lordo:	4,062 kg	Numero di pezzi:	48 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	8 PZ	Unità per pallet:	64 PZ
Peso netto:	224 kg	Peso lordo:	285 kg	Altezza totale pallet:	177,4 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Flexible film	Materiale:	OPP		
Quantità:	0,0394 KG				
Peso:	9,7 g				
Colore:	Trasparente				
Larghezza:	730 mm				
Descrizione:	Tazza	Materiale:	Carta		
Quantità:	48,0000 PCE				
Peso:	0,94 g				
Altezza:	20 mm				
Diametro parte inferiore:	90 mm				
Descrizione:	Vassoio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	4,0000 PCE				
Peso:	53 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	382 mm				
Larghezza (esterna):	286 mm				
Altezza (esterna):	45 mm				
Codifica					
Data di produzione:	Tempi di produzione	Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero freschezza
Altri codici:	Numero articolo				
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	2,48 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	165 mm				
Altezza:	160 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	3,27 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	165 mm				
Altezza:	220 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	4,0000 PCE				
Peso:	1,9404 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	165 mm				
Altezza:	120 mm				
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	262 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	398 mm				
Larghezza (esterna):	298 mm				
Altezza (esterna):	202 mm				
Codifica					
Data di produzione:	Tempi di produzione	Data di scadenza:	DD/MM/YY	Codice lotto:	Numero freschezza
Altri codici:	Numero articolo				
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone		
Quantità:	4,0000 PCE				
Peso:	280 g				
Colore:	Grigio				
Lunghezza:	1.000 mm				
Larghezza:	700 mm				
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE		
Quantità:	0,1875 KG				
Colore:	Trasparente				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	2,0000 PCE				
Peso:	2,6 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				
Altezza:	148,5 mm				

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 16.03.2023

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia	Note
Setacci:	Sì		
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: <= 4 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: <= 4 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: <= 4 mm	
Raggi X:	No		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059070007111	
Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.		

DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.

Ultima versione del: 16.03.2023
Modifica: Sostenibilità