

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Ultima versione del: 07.12.2022
MILKA® Donut 1566		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	10094720
Azienda	Codice prodotto
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892126
Baker & Baker BENELUX BV	23836
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89212
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141021
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040892126
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501021
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1566
Baker & Baker Global	10094720
Baker & Baker FRANCE SARL	89212
Altro	
Codice EAN	4017040892126
Codice CN (EU)	1905907000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Ciambella di pasta lievitata con cioccolato al latte (20 %), congelati
-------------------------------------	--

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotti da forno, Prodotto dolciario fritto., Surgelato

Prodotto di pasta lievitata a forma di anello con superficie liscia e leggermente arrotondato, coperto con Milka® - Alpine milk chocolate e decorato con Milka® - gocce Alpinemilkchocolate.
Lato inferiore della sfoglia è piatta.
Possibile formazione di condensa durante lo scongelamento.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicazione			
Scongela per almeno 60 minuti, in funzione della temperatura ambiente.			
Istruzioni per la preparazione			
Scongelamento:	Tempo:	60 min	Temperatura: 20 - 22 °C

Numero articolo: 10094720

Ultima versione del: 07.12.2022

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	55 g	52 - 58 g	Metodo interno, media ponderale di 12 pezzi	
Altezza:	35 mm	33 - 37 mm	Metodo interno, media di 6 pezzi	
Diametro:	557,5 mm	535 - 580 mm	Metodo interno, 6 pezzi	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Pasticceria, scongelato			
Gusto:	Leggermente dolce	Odore:	Odore tipico di frittura in olio bollente
Aspetto visivo:	Forma ad anello piuttosto irregolare	Colore:	Marrone dorato con piccole sfumature
Briciola, scongelato			
Struttura:	Morbido, Spugnoso, Corto		
Glassa, scongelato			
Gusto:	Come il cioccolato al latte	Odore:	Come il cioccolato al latte
		Colore:	Marrone medio, Come il cioccolato al latte
Decorazione			
Gusto:	Come il cioccolato al latte	Odore:	Come il cioccolato al latte
Aspetto visivo:	Gocce	Colore:	Marrone medio, Come il cioccolato al latte

FORMULAZIONE

Ingrediente		Numero E	%*		
Farina di frumento			40		
Cioccolato al latte			25		
	Zucchero			7	
	Burro di cacao			3	
	Latte scremato in polvere			2	
	Cacao in massa			2	
	Siero di latte dolce in polvere			1	
	Burro chiarificato			1	
	Emulsionanti			< 1	
		Lecitine (soia)	E 322		< 1
		Poliricinoleato di poliglicerolo	E 476		< 1
	Pasta di nocciole			< 1	
	Aroma			< 1	
Grasso di palma			20		
Acqua			9		
Zucchero			4		
Lievito			2		
Olio di colza			2		
Farina di segale			1		
Destrosio			1		
Emulsionanti			1		
	Lecitine	E 322		< 1	
	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	E 471		< 1	
	Stearoil-2-lattilato di sodio	E 481		< 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	
Agenti di trattamento della farina			< 1		
	Acido ascorbico	E 300		< 1	
Aroma naturale di vaniglia			< 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; Cioccolato al latte (Zucchero; Burro di cacao; LATTE scremato in polvere; Cacao in massa; Siero di LATTE dolce in polvere; BURRO chiarificato; Emulsionanti: Lecitine (SOIA), Poliricinoleato di poliglicerolo; Pasta di NOCCIOLE; Aroma); Grasso di palma; Acqua; Zucchero; Lievito; Olio di colza; Farina di SEGALE; Destrosio; Emulsionanti: Lecitine, Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoil-2-lattilato di sodio; Sciroppo di glucosio; Sale; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Addensanti: Gomma di xanthan; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Aroma naturale di vaniglia.

Numero articolo: 10094720

Ultima versione del: 07.12.2022

VALORI NUTRIZIONALI
Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.947 kJ	(466 kcal)
Grassi:	27,4 g	
di cui acidi grassi saturi:	13,6 g	
di cui moninsaturi:	10,3 g	
di cui poliinsaturi:	2,8 g	
Carboidrati:	47,9 g	
di cui zuccheri:	18,7 g	
Fibre:	2,1 g	
Proteine:	6,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,6568 g	

Per porzione (56 G)

Energia:	1.090 kJ	(261 kcal)
Grassi:	15,3 g	
di cui acidi grassi saturi:	7,6 g	
di cui moninsaturi:	5,8 g	
di cui poliinsaturi:	1,6 g	
Carboidrati:	26,8 g	
di cui zuccheri:	10,5 g	
Fibre:	1,2 g	
Proteine:	3,4 g	
Sale (Na x 2,5):	0,3678 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:	0,2 g
Sale (NaCl):	490,7 mg
Minerali - Sodio:	262,7 mg
Acqua:	15,9 g

INFORMAZIONI CONSUMI DI RIFERIMENTO
Per 100 grammi di prodotto
ADULTI

Energia:	23 %
Grassi totali:	39 %
Acidi grassi saturi:	68 %
Carboidrati:	18 %
Zuccheri:	21 %
Proteine:	12 %
Sale:	11 %

Per porzione (56 G)
ADULTI

Energia:	13 %
Grassi totali:	22 %
Acidi grassi saturi:	38 %
Carboidrati:	10 %
Zuccheri:	12 %
Proteine:	7 %
Sale:	6 %

Numero articolo: 10094720

Ultima versione del: 07.12.2022

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	Sì	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	Sì	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	0 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, ALTRA 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:	100 %	Modello di tracciabilità:	Segregation
-------	---------------	---------	-------	---------------------------	-------------

Modello della catena di approvvigionamento:: Segregato. Contiene olio di palma sostenibile certificato. 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: 10094720

Ultima versione del: 07.12.2022

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:	6 Giorni
Temperatura di conservazione:	4 °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:	Conservazione dopo apertura, Conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo:	10094720	Ultima versione del:	07.12.2022
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:		2,652 kg	Peso lordo:		3,237 kg
			Numero di pezzi:		48 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:		Pallet 1200 x 800			
Unità per strato:		8 PZ	Strati:		8 PZ
Peso netto:		172 kg	Peso lordo:		232 kg
			Unità per pallet:		64 PZ
			Altezza totale pallet:		177,4 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:		Flexible film	Materiale:		OPP
Quantità:		0,0410 KG			
Peso:		9,7 g			
Colore:		Trasparente			
Larghezza:		730 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			
Descrizione:		Tazza	Materiale:		Carta
Quantità:		48,0000 PCE			
Peso:		0,94 g			
Altezza:		20 mm			
Diametro parte inferiore:		90 mm			
Codifica					
			Data di scadenza:		
Altri codici:			DD/MM/YY		
Tempi di produzione, Numero freschezza					
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:		4,0000 PCE			
Peso:		1,94 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		165 mm			
Altezza:		120 mm			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		3,27 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		165 mm			
Altezza:		220 mm			
Descrizione:		Scatola	Materiale:		Cartone ondulato
Quantità:		1,0000 PCE			
Peso:		269 g			
Colore:		Bianco			
Lunghezza (esterna):		399 mm			
Larghezza (esterna):		297 mm			
Altezza (esterna):		203 mm			
Codifica					
			Data di scadenza:		
Altri codici:			DD/MM/YY		
Tempi di produzione, Numero freschezza, Numero di carta, EAN 128					
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:		0,1675 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:	10094720	Ultima versione del:	07.12.2022
------------------	----------	----------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Sì	Maglia	Note
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli: Ferrosi:	Sì	Ø dispositivo di controllo: 1,5 mm	Tray
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 2,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 2,5 mm	
Raggi X:	No		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1905907000	
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:	07.12.2022
Modifica:	Dichiarazione degli ingredienti