

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Specifiche valide per prodotti con data di scadenza a partire da: 27.05.2024
		Ultima versione del: 25.03.2023
B&B Donut Zebrato 1570		

CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	10170251
Azienda	Codice prodotto
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040006837
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	683
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141016
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040006837
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501045
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1570
Baker & Baker FRANCE SARL	683
Baker & Baker Global	10170251
Baker & Baker BENELUX BV	00683
Altro	
Codice EAN	4017040006837
Codice CN (EU)	19059070007011

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento:	Donut con crema al cacao (27%), glassa al cacao magro (9,3%) e strisce di glassa bianca (4%), surgelata
-------------------------------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Prodotto dolciario fritto., Surgelato

Donut di pasta lievitata a forma di anello con superficie liscia e leggermente arrotondata, con crema al cacao, glassa al cacao e decorazioni di glassa bianca a forma di onda.

La parte inferiore del prodotto è piatta.

Possibile formazione di condensa durante lo scongelamento.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni per la preparazione			
Scongellamento:	Tempo:	90 min	Temperatura: 20 - 22 °C

Numero articolo: 10170251

Ultima versione del: 25.03.2023

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	75 g	74 - 78 g	media ponderale di 12 pezzi, Metodo interno	
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		
Ripieno, scongelato			
Gusto:	Simile al cacao	Odore:	Simile al cacao
Struttura:	Cremoso	Colore:	Marrone scuro
Glassa, scongelato			
Gusto:	Simile al cacao	Colore:	Marrone scuro, Copertura, Opaco
Decorazione			
		Colore:	Bianco

FORMULAZIONE

Ingrediente		Numero E	%*		
Farina di frumento			30		
Grassi vegetali			25		
	Palma			25	
	Cocco			2	
	(in proporzione variabile)				
Zucchero			20		
Oli vegetali			6		
	Colza			3	
	Palma			3	
Cacao magro in polvere			5		
Acqua			5		
Cacao in massa			1		
Emulsionanti			1		
	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	E 471		< 1	
	Lecitine	E 322		< 1	
	Stearoil-2-lattilato di sodio	E 481		< 1	
	Poliricinoleato di poliglicerolo	E 476		< 1	
Farina di segale			< 1		
Latte scremato in polvere			< 1		
Lievito			< 1		
Destrosio			< 1		
Sale			< 1		
Sciroppo di glucosio			< 1		
Agenti lievitanti			< 1		
	Difosfati	E 450		< 1	
	Carbonati di sodio	E 500		< 1	
Addensanti			< 1		
	Gomma di xanthan	E 415		< 1	
Aroma naturale			< 1		
Agenti di trattamento della farina			< 1		
	Acido ascorbico	E 300		< 1	
Aroma naturale di vaniglia			< 1		
	contiene latte				
* 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; Oli vegetali: Colza, Palma; Cacao magro in polvere; Acqua; Cacao in massa; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine, Stearoil-2-lattilato di sodio, Poliricinoleato di poliglicerolo; Farina di SEGALÉ; LATTE scremato in polvere; Lievito; Destrosio; Sale; Sciroppo di glucosio; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Addensanti: Gomma di xanthan; Aroma naturale; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE).

Numero articolo: 10170251

Ultima versione del: 25.03.2023

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	2.154 kJ	(517 kcal)
Grassi:	33,7 g	
di cui acidi grassi saturi:	18,0 g	
di cui moninsaturi:	11,9 g	
di cui poliinsaturi:	3,5 g	
Carboidrati:	46,8 g	
di cui zuccheri:	23,5 g	
Fibre:	3,2 g	
Proteine:	5,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,508 g	

Per porzione (75 G)

Energia:	1.616 kJ	(388 kcal)
Grassi:	25,3 g	
di cui acidi grassi saturi:	13,5 g	
di cui moninsaturi:	8,9 g	
di cui poliinsaturi:	2,7 g	
Carboidrati:	35,1 g	
di cui zuccheri:	17,6 g	
Fibre:	2,4 g	
Proteine:	3,8 g	
Sale (Na x 2,5):	0,381 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):	417,2 mg
Minerali - Sodio:	203,1 mg
Acqua:	10,2 g

INFORMAZIONI CONSUMI DI RIFERIMENTO

Per 100 grammi di prodotto

ADULTI

Energia:	26 %
Grassi totali:	48 %
Acidi grassi saturi:	90 %
Carboidrati:	18 %
Zuccheri:	26 %
Proteine:	10 %
Sale:	8 %

Per porzione (75 G)

ADULTI

Energia:	19 %
Grassi totali:	36 %
Acidi grassi saturi:	68 %
Carboidrati:	14 %
Zuccheri:	20 %
Proteine:	8 %
Sale:	6 %

Numero articolo: 10170251

Ultima versione del: 25.03.2023

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	No	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, SOIA, 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					
Tipo:	Palmisto	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: 10170251

Ultima versione del: 25.03.2023

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:	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 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:	10170251	Ultima versione del:	25.03.2023
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	3,600 kg	Peso lordo:	4,344 kg
Pallet		Numero di pezzi:	48 PZ
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	9 PZ
Peso netto:	259,20 kg	Peso lordo:	337,75 kg
		Unità per pallet:	72 PZ
		Altezza totale pallet:	186,9 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Vassoio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	4,0000 PCE		
Peso:	51 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza (esterna):	386 mm		
Larghezza (esterna):	288 mm		
Altezza (esterna):	41 mm		
Descrizione:	Flexible film	Materiale:	OPP
Quantità:	0,0404 KG		
Peso:	9,7 g		
Colore:	Trasparente		
Codifica			
Altri codici:	Tempi di produzione	Data di scadenza:	DD/MM/YY
		Codice lotto:	Numero freschezza
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	501 g		
Colore:	Bianco		
Lunghezza (esterna):	401 mm		
Larghezza (esterna):	302 mm		
Altezza (esterna):	191 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:	2,0000 PCE		
Peso:	3,27 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	165 mm		
Altezza:	220 mm		
Codifica			
Altri codici:	Tempi di produzione	Data di scadenza:	DD/MM/YY
		Codice lotto:	Numero freschezza
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone
Quantità:	3,0000 PCE		
Peso:	280 g		
Colore:	Grigio		
Lunghezza:	1.000 mm		
Larghezza:	700 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,2109 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:	10170251	Ultima versione del:	25.03.2023
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente Sì	Maglia	Note
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferosi:		Ø dispositivo di controllo: 3,0 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 3,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo: 3,0 mm	
Raggi X:	No		

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	19059070007011	
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:	25.03.2023
Modifica:	Dichiarazione degli ingredienti, Sicurezza alimentare / HACCP, Informazioni Sul L'Imballaggio