

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Ultima versione del: 24.03.2023

Milka® Donut Farcito Vassoio 22936**CODICI MATERIE PRIME**

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	10225319
Azienda	
Codice prodotto	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040022936
Baker & Baker FRANCE SARL	2293
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141164
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	22936
Baker & Baker BENELUX BV	02293
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040022936
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501076
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2293
Altro	
Codice EAN	4017040022936
Codice CN (EU)	1905907000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Ciambella con farcitura al latte-cacao (12%) e cioccolato al latte (18%), congelata

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotti da forno, Prodotto dolciario fritto., Surgelato

Ciambella a forma di anello con superficie liscia e leggermente arrotondata. Con farcitura al latte-cacao, decorata con cioccolato al latte Milka®- Alpine e gocce di cioccolato al latte Milka®- Alpine
 Il lato inferiore della ciambella è piatto.
 Acqua di condensa visibile durante lo scongelamento.

INFORMAZIONI GENERALI

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

ISTRUZIONI PER L'USO

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

Numero articolo: 10225319	Ultima versione del: 24.03.2023
----------------------------------	--

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	65 g	61 - 69 g	Metodo interno, media ponderale di 12 pezzi	
Altezza:	34,5 mm	32,2 - 36,8 mm	Metodo interno, media di 6 pezzi	
Diametro:	540 mm	520 - 560 mm	Metodo interno, 6 pezzi	

INFORMAZIONI SENSORIALI

Pasticceria, scongelato			
Gusto:	Leggermente dolce, Note di vaniglia	Odore:	Note di vaniglia, 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, Latte, Simile al cacao, Leggermente dolce	Odore:	Simile, Latte, Simile al cacao
		Colore:	Marrone medio
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

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 NOCCIOLIE; Aroma); Grasso di palma; Zucchero; Acqua; Oli vegetali: Colza, Girasole, (in proporzione variabile); LATTE scremato in polvere; Lievito; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine, Stearoil-2-lattilato di sodio, Farina di SEGALE; Destrosio; BURRO anidro; Cacao in massa; Sciroppo di glucosio; Sale; Cacao magro in polvere; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Addensanti: Gomma di xanthan; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Aroma naturale di vaniglia.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto		
Energia:	1.909 kJ	(457 kcal)
Grassi:	25,0 g	
di cui acidi grassi saturi:	10,9 g	
di cui moninsaturi:	8,8 g	
di cui poliinsaturi:	4,4 g	
Carboidrati:	50,5 g	
di cui zuccheri:	23,8 g	
Fibre:	2,1 g	
Proteine:	6,4 g	
Sale (Na x 2,5):	0,6178 g	
Per porzione (65 G)		
Energia:	1.241 kJ	(297 kcal)
Grassi:	16,2 g	
di cui acidi grassi saturi:	7,1 g	
di cui moninsaturi:	5,7 g	
di cui poliinsaturi:	2,9 g	
Carboidrati:	32,8 g	
di cui zuccheri:	15,5 g	
Fibre:	1,4 g	
Proteine:	4,2 g	
Sale (Na x 2,5):	0,4016 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:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,2 g
Sale (NaCl):	467,9 mg
Minerali - Sodio:	247,1 mg
Acqua:	15,0 g

Numero articolo: 10225319

Ultima versione del: 24.03.2023

INFORMAZIONI CONSUMI DI RIFERIMENTO

Per 100 grammi di prodotto	ADULTI
Energia:	23 %
Grassi totali:	36 %
Acidi grassi saturi:	55 %
Carboidrati:	19 %
Zuccheri:	26 %
Proteine:	13 %
Sale:	10 %
Per porzione (65 G)	ADULTI
Energia:	15 %
Grassi totali:	23 %
Acidi grassi saturi:	35 %
Carboidrati:	13 %
Zuccheri:	17 %
Proteine:	8 %
Sale:	7 %

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	SI	SI
Frumento	SI	SI	SI
Segale	SI	SI	SI
Orzo	No	SI	SI
Avena	No	No	SI
Farro	No	No	No
Frumento khorasan	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	SI	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	SI	SI	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	SI	SI	SI
Mandorle	No	SI	SI
Nocciola	SI	SI	SI
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	SI
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

Numero articolo: 10225319

Ultima versione del: 24.03.2023

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		

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 21528-1/2:2009-12, 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 laboratorio)	
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 trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo: 10225319

Ultima versione del: 24.03.2023

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	3,120 kg	Peso lordo:	3,678 kg
		Numero di pezzi:	48 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	8 PZ
Peso netto:	200 kg	Peso lordo:	260 kg
		Unità per pallet:	64 PZ
		Altezza totale pallet:	176,6 cm
Imballaggio primario			
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:	Flexible film	Materiale:	OPP
Quantità:	0,0333 KG		
Peso:	8,3 g		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	730 mm		
Descrizione:	Tazza	Materiale:	Carta
Quantità:	48,0000 PCE		
Peso:	0,94 g		
Colore:	Bianco		
Altezza:	20 mm		
Diametro parte inferiore:	90 mm		
Codifica			
		Data di scadenza:	DD/MM/YY
Altri codici:	Tempi di produzione, Numero freschezza		
Imballaggio secondario			
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		
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:	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		
Codifica			
		Data di scadenza:	DD/MM/YY
Altri codici:	Tempi di produzione, Numero freschezza		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	280 g		
Colore:	Grigio		
Lunghezza:	1.000 mm		
Larghezza:	700 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LDPE
Quantità:	0,2144 KG		
Colore:	Trasparente		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	2,0000 PCE		
Peso:	2,6 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	210 mm		

Numero articolo:	10225319	Ultima versione del:	24.03.2023
Altezza:	148,5 mm		

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
Setacci:	Presente	Maglia	Note
	Si		
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Si		Tray
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: 1,5 mm	
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:	24.03.2023
Modifica:	Sostenibilità