

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

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.

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	

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 16.03.2023

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 %

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	No	SI	SI
Mandorle	No	SI	SI
Nocciola	No	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	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.

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

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:	Si	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si	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 21528-1/2:2017-09, 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 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 stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
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 laboratorio)	
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	Strati:	8 PZ	Unità per pallet: 64 PZ
Unità per strato:	8 PZ	Peso lordo:	285 kg	Altezza totale pallet: 177,4 cm
Peso netto:	224 kg			
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:	Si		
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Si		
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