

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Ultima versione del: 23.05.2023

**THE SIMPSONS Pink Donut 4x12 10248504****CODICI MATERIE PRIME**

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	<b>10248504</b>
Azienda	
Codice prodotto	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001858
Baker & Baker BENELUX BV	29527
Baker & Baker FRANCE SARL	29527
Baker & Baker Global	10248504
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501011
Altro	
Codice EAN	4065698001858
Codice CN (EU)	1905907000

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO****Denominazione dell'alimento:** Donut a pasta lievitata decorato con glassa rosa (13%) e granelli di zucchero colorati (5,5%), surgelato**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotti da forno, Congelato

Donut a pasta lievitata a forma di anello con superficie liscia leggermente arrotondata, ricoperto di glassa rosa e decorato con granelli di zucchero colorati, impronta della griglia lievemente visibile.

Il lato inferiore della pasta è leggermente piatto.

Possibile formazione di condensa durante lo scongelamento.

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>Paese di origine:</b>	Germania	<b>Continente di origine:</b>	Europa (UE)
<b>Condizione fisica:</b>	Pezzi, Congelato		

**ISTRUZIONI PER L'USO**

Applicazione			
Scongellare per almeno 60 minuti, in funzione della temperatura ambiente.			
Applicazione			
Scongellare per almeno 60 minuti, in funzione della temperatura ambiente.			
Istruzioni per la preparazione			
<b>Scongellamento:</b>	<b>Tempo:</b>	60 min	<b>Temperatura:</b> 20 - 22 °C

<b>Numero articolo:</b> 10248504	<b>Ultima versione del:</b> 23.05.2023
----------------------------------	--

**DIMENSIONI DEL PRODOTTO**

	Target	Intervallo	Metodo	Note
<b>Peso</b>	55 g	54,2 - 58,0 g	media ponderale di 12 pezzi	
<b>Altezza:</b>	35 mm	33 - 37 mm	media di 6 pezzi, Metodo interno	
<b>Diametro:</b>	555 mm	535 - 580 mm	6 pezzi, Metodo interno	

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

<b>Pasticceria, scongelato</b>			
<b>Gusto:</b>	Leggermente dolce	<b>Odore:</b>	Odore tipico di frittura in olio bollente
<b>Aspetto visivo:</b>	Forma ad anello piuttosto irregolare	<b>Colore:</b>	Marrone dorato con piccole sfumature
<b>Briciola, scongelato</b>			
<b>Struttura:</b>	Morbido, Spugnoso, Corto		
<b>Glassa, scongelato</b>			
<b>Gusto:</b>	Dolce	<b>Odore:</b>	Leggermente dolce
<b>Aspetto visivo:</b>	Impronta di griglia visibile	<b>Colore:</b>	Rosa, Copertura, Opaco
<b>Decorazione</b>			
<b>Gusto:</b>	Dolce	<b>Colore:</b>	Multicolore

**FORMULAZIONE**

Ingrediente	Numero E	%*
Farina di frumento		40
Grasso di palma		25
Zucchero		15
Acqua		9
Lievito		2
Olio di colza		2
Amido		1
Farina di segale		1
Emulsionanti		1
	Lecitine	E 322
	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	E 471
	Stearoil-2-lattilato di sodio	E 481
Destrosio		1
Sciroppo di glucosio		< 1
Sale		< 1
Concentrato di frutta e verdura		< 1
	Ravanello	< 1
	Spirulina	< 1
	Mela	< 1
	Ribes nero	< 1
Agenti lievitanti		< 1
	Difosfati	E 450
	Carbonati di sodio	E 500
Addensanti		< 1
	Gomma di xanthan	E 415
Coloranti		< 1
	Antociani	E 163
	Rosso di barbabietola	E 162
	Clorofille e clorofilline	E 140
	Estratto di paprica	E 160c
	Luteina	E 161b
Aroma naturale		< 1
Estratti vegetali		< 1
	Spirulina	< 1
Agenti di rivestimento		< 1
	Gomma d'acacia	E 414
	Proteine di mais	< 1
Agenti di trattamento della farina		< 1
	Acido ascorbico	E 300
Aroma naturale di vaniglia		< 1
* Valore arrotondato	Arrotondamento come segue:	> 10 %:
		> 1 % - < 10 %:
		< 1 %:
	Arrotondamento al 5%	(12,4 %: 10 % e 12,5 %: 15 %)
	Arrotondamento all' 1%	(2,4 %: 2 % e 2,5 %: 3 %)
	< 1 %	< 1 %

Numero articolo: 10248504

Ultima versione del: 23.05.2023

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Farina di FRUMENTO; Grasso di palma; Zucchero; Acqua; Lievito; Olio di colza; Amido; Farina di SEGALE; Emulsionanti: Lecitine, Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoil-2-lattilato di sodio; Destrosio; Sciroppo di glucosio; Sale; Concentrato di frutta e verdura: Ravanella, Spirulina, Mela, Ribes nero; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Addensanti: Gomma di xanthan; Coloranti: Antociani, Rosso di barbabietola, Clorofille e clorofilline, Estratto di paprica, Luteina; Aroma naturale; Estratti vegetali: Spirulina; Agenti di rivestimento: Gomma d'acacia, Proteine di mais; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Aroma naturale di vaniglia.

**VALORI NUTRIZIONALI**
**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.824 kJ	(437 kcal)
Grassi:	24,5 g	
di cui acidi grassi saturi:	13,2 g	
di cui moninsaturi:	8,9 g	
di cui poliinsaturi:	2,4 g	
Carboidrati:	46,8 g	
di cui zuccheri:	19,3 g	
Fibre:	2,6 g	
Proteine:	6,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,5300 g	

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**
**Per 100 grammi di prodotto**

Grassi di cui trans-insaturi:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,1 g
Sale (NaCl):	455,4 mg
Minerali - Sodio:	210,0 mg
Acqua:	19,3 g

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	SI	SI
Frumento	SI	SI	SI
Segale	SI	SI	SI
Orzo	No	No	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	No	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	No	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	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, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SOIA.

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:	10248504	Ultima versione del:	23.05.2023
------------------	----------	----------------------	------------

**SOSTENIBILITÀ**

<b>Tipo:</b>	Olio di palma	<b>Valore:</b>	100 %	<b>Modello di tracciabilità:</b>	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					
<b>Tipo:</b>	Palmisto	<b>Valore:</b>	100 %	<b>Modello di tracciabilità:</b>	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**

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

*"Vegano": si basa su un'attenta selezione degli ingredienti e tiene conto delle migliori pratiche di fabbricazione per evitare le cross contaminazioni.*

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
<b>Conta Batterica totale:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ 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
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Muffe:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Lieviti:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonella:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Non rilevabile				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

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

Numero articolo:	10248504	Ultima versione del:	23.05.2023
------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

Unità di distribuzione			
Peso netto:	2,640 kg	Peso lordo:	3,200 kg
		Numero di pezzi:	48 PZ
Pallet			
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800 mm		
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	8 PZ
Peso netto:	168,96 kg	Peso lordo:	230 kg
		Unità per pallet:	64 PZ
		Altezza totale pallet:	177,4 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		
Altezza:	20 mm		
Diametro parte inferiore:	90 mm		
Codifica			
Altri codici:	Tempi di produzione	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	Numero freschezza
Imballaggio secondario			
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		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	1,0000 PCE		
Peso:	2,38 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	165 mm		
Altezza:	160 mm		
Codifica			
Altri codici:	Tempi di produzione	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	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:	0,1902 KG		
Colore:	Trasparente		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	2,0000 PCE		
Peso:	2,6 g		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	210 mm		
Altezza:	148,5 mm		

<b>Numero articolo:</b> 10248504	<b>Ultima versione del:</b> 23.05.2023
----------------------------------	--

**SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia	Note
<b>Setacci:</b>	Si		
<b>Filtri:</b>	No		
<b>Rilevatore di metalli:</b>	Si		Box
<b>Ferrosi:</b>		Ø dispositivo di controllo: < 4,0 mm	
<b>Non ferrosi:</b>		Ø dispositivo di controllo: < 4,0 mm	
<b>Acciaio inossidabile:</b>		Ø dispositivo di controllo: < 4,0 mm	
<b>Raggi X:</b>	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.

<b>Ultima versione del:</b>	23.05.2023
<b>Modifica:</b>	Descrizione del prodotto