

**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.<br>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.<br>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           |                      |                               |                   |
|----------------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------|
| <b>Peso netto:</b>               | 2,640 kg             | <b>Peso lordo:</b>            | 3,200 kg          |
|                                  |                      | <b>Numero di pezzi:</b>       | 48 PZ             |
| <b>Pallet</b>                    |                      |                               |                   |
| <b>Tipo di pallet:</b>           | Pallet 1200 x 800 mm |                               |                   |
| <b>Unità per strato:</b>         | 8 PZ                 | <b>Strati:</b>                | 8 PZ              |
| <b>Peso netto:</b>               | 168,96 kg            | <b>Peso lordo:</b>            | 230 kg            |
|                                  |                      | <b>Unità per pallet:</b>      | 64 PZ             |
|                                  |                      | <b>Altezza totale pallet:</b> | 177,4 cm          |
| Imballaggio primario             |                      |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Vassoio              | <b>Materiale:</b>             | Cartone ondulato  |
| <b>Quantità:</b>                 | 4,0000 PCE           |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 53 g                 |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Bianco               |                               |                   |
| <b>Lunghezza (esterna):</b>      | 382 mm               |                               |                   |
| <b>Larghezza (esterna):</b>      | 286 mm               |                               |                   |
| <b>Altezza (esterna):</b>        | 45 mm                |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Flexible film        | <b>Materiale:</b>             | OPP               |
| <b>Quantità:</b>                 | 0,0333 KG            |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 8,3 g                |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Trasparente          |                               |                   |
| <b>Larghezza:</b>                | 730 mm               |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Tazza                | <b>Materiale:</b>             | Carta             |
| <b>Quantità:</b>                 | 48,0000 PCE          |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 0,94 g               |                               |                   |
| <b>Altezza:</b>                  | 20 mm                |                               |                   |
| <b>Diametro parte inferiore:</b> | 90 mm                |                               |                   |
| <b>Codifica</b>                  |                      |                               |                   |
| <b>Altri codici:</b>             | Tempi di produzione  | <b>Data di scadenza:</b>      | GG/MM/AAAA        |
|                                  |                      | <b>Codice lotto:</b>          | Numero freschezza |
| Imballaggio secondario           |                      |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Etichetta            | <b>Materiale:</b>             | Carta             |
| <b>Quantità:</b>                 | 4,0000 PCE           |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 1,94 g               |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Bianco               |                               |                   |
| <b>Larghezza:</b>                | 165 mm               |                               |                   |
| <b>Altezza:</b>                  | 120 mm               |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Etichetta            | <b>Materiale:</b>             | Carta             |
| <b>Quantità:</b>                 | 1,0000 PCE           |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 3,27 g               |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Bianco               |                               |                   |
| <b>Larghezza:</b>                | 165 mm               |                               |                   |
| <b>Altezza:</b>                  | 220 mm               |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Scatola              | <b>Materiale:</b>             | Cartone ondulato  |
| <b>Quantità:</b>                 | 1,0000 PCE           |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 269 g                |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Bianco               |                               |                   |
| <b>Lunghezza (esterna):</b>      | 399 mm               |                               |                   |
| <b>Larghezza (esterna):</b>      | 297 mm               |                               |                   |
| <b>Altezza (esterna):</b>        | 203 mm               |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Etichetta            | <b>Materiale:</b>             | Carta             |
| <b>Quantità:</b>                 | 1,0000 PCE           |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 2,38 g               |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Bianco               |                               |                   |
| <b>Larghezza:</b>                | 165 mm               |                               |                   |
| <b>Altezza:</b>                  | 160 mm               |                               |                   |
| <b>Codifica</b>                  |                      |                               |                   |
| <b>Altri codici:</b>             | Tempi di produzione  | <b>Data di scadenza:</b>      | GG/MM/AAAA        |
|                                  |                      | <b>Codice lotto:</b>          | Numero freschezza |
| Imballaggio terziario            |                      |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Foglio               | <b>Materiale:</b>             | Cartone           |
| <b>Quantità:</b>                 | 1,0000 PCE           |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 280 g                |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Grigio               |                               |                   |
| <b>Lunghezza:</b>                | 1.000 mm             |                               |                   |
| <b>Larghezza:</b>                | 700 mm               |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Film estensibile     | <b>Materiale:</b>             | LDPE              |
| <b>Quantità:</b>                 | 0,1902 KG            |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Trasparente          |                               |                   |
| <b>Descrizione:</b>              | Etichetta            | <b>Materiale:</b>             | Carta             |
| <b>Quantità:</b>                 | 2,0000 PCE           |                               |                   |
| <b>Peso:</b>                     | 2,6 g                |                               |                   |
| <b>Colore:</b>                   | Bianco               |                               |                   |
| <b>Larghezza:</b>                | 210 mm               |                               |                   |
| <b>Altezza:</b>                  | 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 |