

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Ultima versione del: 28.07.2025

Oreo® donut 19783

CODICI ARTICOLO

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)	1905907000

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale

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: 28.07.2025

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 (FRUMENTO); Grassi vegetali: Palma, Cocco (in proporzione variabile); Zucchero; Pezzi di biscotti al cacao (Farina di frumento (FRUMENTO); Zucchero; Olio di colza; Cacao magro in polvere; Sciroppo di glucosio fruttosio; Amido di frumento (FRUMENTO); Agenti lievitanti: Carbonati di potassio, Carbonati d'ammonio, Carbonati di sodio; Olio di palma; Sale; Emulsionanti: Lecitine (SOIA); Aroma); Acqua; Oli vegetali: Palma, Colza; Lattosio (LATTE); Lievito; Cacao magro in polvere (1,4 %); Farina di segale (SEGALE); Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine (SOIA), Stearoil-2-lattilato di sodio; Latte intero in polvere (LATTE); Destrosio; Sciroppo di glucosio; Sale; Agenti lievitanti: Difosfati, Carbonati di sodio; Addensanti: Gomma di xanthan; Aroma naturale di vaniglia (contiene LATTE); Aroma naturale; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto			
Energia:	1.892 kJ	(453 kcal)	
Grassi:	27 g		
di cui acidi grassi saturi:	14 g		
di cui moninsaturi:	9,3 g		
di cui poliinsaturi:	2,7 g		
Carboidrati:	45 g		
di cui zuccheri:	24 g		
Fibre:	2,3 g		
Proteine:	5,1 g		
Sale (Na x 2,5):	0,59 g		
Per porzione (73 G)			
Energia:	1.381 kJ	(331 kcal)	
Grassi:	20 g		
di cui acidi grassi saturi:	10 g		
di cui moninsaturi:	6,8 g		
di cui poliinsaturi:	2,0 g		
Carboidrati:	33 g		
di cui zuccheri:	17 g		
Fibre:	1,7 g		
Proteine:	3,7 g		
Sale (Na x 2,5):	0,43 g		

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 28.07.2025

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):	452,5 mg
Minerali - Sodio:	237,80 mg
Acqua:	12,5 g

INFORMAZIONI CONSUMI DI RIFERIMENTO

Per 100 grammi di prodotto

ADULTI

Energia:	23 %
Grassi totali:	39 %
Acidi grassi saturi:	71 %
Carboidrati:	17 %
Zuccheri:	26 %
Proteine:	10 %
Sale:	10 %

Per porzione (73 G)

ADULTI

Energia:	17 %
Grassi totali:	29 %
Acidi grassi saturi:	52 %
Carboidrati:	13 %
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	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	Sì	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	Sì	Sì
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	No
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: UOVO, FRUTTA A GUSCIO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi completata, ed in base alla documentazione fornita a Baker & Baker dai propri fornitori, la presenza di alcuni allergeni derivanti da cross contaminazione 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: 28.07.2025

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:	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	1 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	10				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
Muffe:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Lieviti:	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Staphylococcus aureus:	/ g	10				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonella:	/ 250 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:	/ 125 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: Congelato: < -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: Ambiente: 15 - 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: Ambiente: 15 - 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: Refrigerato: 2 - 7 °C
Consigli per la conservazione: Imballato

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto: < -18 °C

Numero articolo: 10215324

Ultima versione del: 28.07.2025

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 mm				
Unità per strato:	8 PZ	Strati:	8 PZ	Unità per pallet:	64 PZ
Peso netto:	224 kg	Peso lordo:	285 kg	Altezza totale pallet:	177,4 cm
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				
Larghezza:	500,00 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	2,0000 PCE				
Peso:	2,6 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	210 mm				

Numero articolo:	10215324	Ultima versione del:	28.07.2025
------------------	----------	----------------------	------------

Altezza:	148,5 mm
----------	----------

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP**Rischi fisici - sistema di controllo specifico**

	Presente	Maglia	Note
Setacci:	Sì		
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		
Ferroso:		Ø dispositivo di controllo: <= 4 mm	
Non ferroso:		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)	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 garantisco 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:	28.07.2025
Modifica:	Può contenere allergeni