

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Specifiche valide per prodotti con data di scadenza a partire da: 05.11.2026

Ultima versione del: 21.08.2025

Milka® Donut Farcito Vassoio 22936

CODICI ARTICOLO

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



Prodotto 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

ISTRUZIONI PER L'USO

Consiglio generale

Applicazione

Istruzioni per la preparazione

Scongelamento:

Tempo:

90 min

Temperatura:

20 - 22 °C

Numero articolo: 10225319

Ultima versione del: 21.08.2025

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 (FRUMENTO); Cioccolato al latte (Zucchero; Burro di cacao; Latte scremato in polvere (LATTE); Cacao in massa; Siero di latte dolce in polvere (LATTE); Burro chiarificato (LATTE); Emulsionanti: Lecitine (SOIA), Poliricinoleato di poliglicerolo; Pasta di nocciole (NOCCIOLA); Aroma); Grasso di palma; Zucchero; Acqua; Oli vegetali: Olio di colza, Girasole, (in proporzione variabile); Latte scremato in polvere (LATTE); Lievito; Emulsionanti: Lecitine (SOIA), Lecitine, Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoil-2-lattilato di sodio; Farina di segale (SEGALE); Destrosio; Burro anidro (LATTE); 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 g	
di cui acidi grassi saturi:	11 g	
di cui moninsaturi:	8,8 g	
di cui poliinsaturi:	4,4 g	
Carboidrati:	50 g	
di cui zuccheri:	24 g	
Fibre:	2,1 g	
Proteine:	6,4 g	
Sale (Na x 2,5):	0,62 g	
Per porzione (65 G)		
Energia:	1.241 kJ	(297 kcal)
Grassi:	16 g	
di cui acidi grassi saturi:	7,1 g	
di cui moninsaturi:	5,7 g	
di cui poliinsaturi:	2,9 g	
Carboidrati:	33 g	
di cui zuccheri:	15 g	
Fibre:	1,4 g	
Proteine:	4,2 g	
Sale (Na x 2,5):	0,40 g	

Numero articolo: 10225319

Ultima versione del: 21.08.2025

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:	0,1 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,2 g
Sale (NaCl):	467,9 mg
Minerali - Sodio:	247,10 mg
Acqua:	15,0 g

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	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	Sì	Sì	Sì
Mandorle	No	Sì	Sì
Nocciola	Sì	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	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: UOVO, altra 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: 10225319

Ultima versione del: 21.08.2025

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

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 448 Giorni
dopo la produzione:
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: Refrigerato: 2 - 7 °C
Consigli per la conservazione: Dopo l'apertura, consumare rapidamente e mantenere in frigorifero nella sua confezione originale sigillata.

Condizioni di trasporto

Temperatura di trasporto: < -18 °C

Numero articolo: 10225319

Ultima versione del: 21.08.2025

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:		3,120 kg	Peso lordo:		3,630 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:		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:		238 g			
Colore:		Bianco			
Lunghezza (esterna):		399 mm			
Larghezza (esterna):		297 mm			
Altezza (esterna):		203 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:		2,0000 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			
Larghezza:		500,00 mm			
Descrizione:		Etichetta	Materiale:		Carta
Quantità:		2,0000 PCE			
Peso:		2,6 g			
Colore:		Bianco			
Larghezza:		210 mm			
Altezza:		148,5 mm			

Numero articolo: 10225319

Ultima versione del: 21.08.2025

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico

	Presente	Maglia	Note
Setacci:	Sì		
Filtri:	No		
Rilevatore di metalli:	Sì		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: 21.08.2025
Modifica: Altro