

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 13.06.2025

## ASTRA Sole Friture

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10184324**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8420

#### Andere

EAN Code 7640108383051

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzliches Frittierfett, zum Teil gehärtet

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Frittierfett  
Pistor Art-Nr. 11025 Rein pflanzliches Frittierfett, ohne Palm für die Herstellung schwimmend gebackener Produkte aller Art.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Bei jeder Neufüllung der Fritteuse vorher immer so viel ASTRA Sole Friture auflösen, dass mit dem flüssigen Fett die Heizstäbe bedeckt sind. Erst dann festes Verda Frittierfett nachfüllen.  
Optimale Frittiertemperatur 170 - 180 °C.

### PRODUKTGRÖßEN

|         | Ziel  | Intervall | Methode | Bemerkung |
|---------|-------|-----------|---------|-----------|
| Gewicht | 20 kg |           |         |           |

### SENSORISCHE INFORMATION

**Geschmack:** neutral **Geruch:** neutral  
**Struktur:** homogen, Keine Klumpen, Fest **Farbe:** Weisslich

### ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Rapsöl HOLL, Ganz gehärtetes Rapsöl, High oleic Sonnenblumenöl; Antioxidationsmittel: Stark tocopherolhaltige Extrakte, Fettsäureester der Ascorbinsäure, Citronensäure.

Artikelnummer: 10184324

Letzte Änderung am:

13.06.2025

**NÄHRWERTANGABEN**
**Pro 100 Gramm Produkt**

|                              |          |            |
|------------------------------|----------|------------|
| Energie:                     | 3.700 kJ | (884 kcal) |
| Fett:                        | 100 g    |            |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 38 g     |            |
| Kohlenhydrate:               | 0,0 g    |            |
| davon Zucker:                | 0,0 g    |            |
| Ballaststoffe:               | 0,0 g    |            |
| Eiweiß:                      | 0,0 g    |            |
| Salz (Na x 2,5):             | 0,0000 g |            |

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

| Allergene   | Enthalten |                  |        |
|---|-----------|------------------|--------|
|   | Produkt   | Produktionslinie | Fabrik |
| <b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>       |           |                  |        |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse              | Nein      | Nein             | Nein   |
| Weizen  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Roggen  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Gerste  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Hafer   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Dinkel  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Khorasanweizen  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse                          | Nein      | Nein             | Nein   |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse                                | Nein      | Nein             | Nein   |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse                              | Nein      | Nein             | Nein   |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse                            | Nein      | Ja               | Ja     |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse                          | Nein      | Ja               | Ja     |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)      | Nein      | Ja               | Ja     |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse                      | Nein      | Nein             | Nein   |
| Mandeln   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Haselnuss   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Walnüsse  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Kaschunüsse   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Pecannüsse  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Paranüsse   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Pistazien   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Macadamia-/Queenslandnuss   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse                            | Nein      | Nein             | Nein   |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse                                | Nein      | Nein             | Ja     |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse                          | Nein      | Nein             | Nein   |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 0 PPM *   | Nein             | Nein   |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse                             | Nein      | Nein             | Nein   |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse                          | Nein      | Nein             | Nein   |

\* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann enthalten: -.

Basierend der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden. Daher sind die unter dem Hinweis „Kann Spuren enthalten von“ zusammengefassten Allergene die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

**Bemerkungen:**

Basierend auf unserer Risikobewertung ist ein allergenes Risiko durch Fischprotein, Erdnussprotein, Sojaprotein und Macadamiaprotein in vollraffinierten Ölen nicht gegeben. Es ist aus diesem Grund bei Einsatz von vollraffinierten Ölen auf den Produktionslinien kein Risiko einer Kreuzkontamination mit den vorgängig erwähnten Proteinen zu erwarten.

**GVO INFORMATION**

Das Produkt enthält keine Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

Artikelnummer: 10184324 Letzte Änderung am: 13.06.2025

**NACHHALTIGKEIT**

Typ: Dieses Produkt enthält kein Palm- oder Palmkernöl oder Derivate von diesen. Wert: Supply chain model:

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja  
 Geeignet für Veganer: Ja  
 "Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

|        | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|--------|------|-----------|----------------|-----------------------|
| Farbe: |      |           |                |                       |

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

|                        | Einheit | M                 | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|-----------------------|
| Gesamtkeimzahl:        | / g     | 100               |   |   |        |                       |
| Enterobakterien:       | / g     | 10                |   |   |        |                       |
| Coliforme Keime:       | / g     | Nicht nachweisbar |   |   |        |                       |
| E. coli:               | / 1 g   | Nicht nachweisbar |   |   |        |                       |
| Schimmelpilze:         | / g     | 100               |   |   |        |                       |
| Hefen:                 | / g     | 100               |   |   |        |                       |
| Staphylococcus aureus: | / g     | 10                |   |   |        |                       |
| Salmonellen:           | / 25 g  | Nicht nachweisbar |   |   |        |                       |

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Lagerbedingungen</b>             |  |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 360 Tage   |
| Lagertemperatur:                    | Kontrollierte Umgebungstemperatur: 10 - 18 °C  |
| Relative Lagerfeuchtigkeit:         | 40 - 50 %  |
| Lagerhinweis:                       | Trocken und kühl lagern., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen, Vor Licht schützen |
| <b>Transportbedingungen</b>         |  |
| Transporttemperatur:                | 10 - 18 °C   |

**VERPACKUNGSINFORMATION**

|                           |                |                |                        |
|---------------------------|----------------|----------------|------------------------|
| <b>Verkaufseinheit</b>    |                |                |                        |
| Nettogewicht:             | 20 kg          | Bruttogewicht: | 20,50 kg               |
|                           |                | Stückzahl:     | 1 ST                   |
| <b>Primärverpackung:</b>  |                |                |                        |
| Beschreibung:             | Sack           | Material:      | HDPE                   |
| <b>Sekundärverpackung</b> |                |                |                        |
| Beschreibung:             | Kiste / Karton | Material:      | Unbeschichteter Karton |

**GESETZLICHE INFORMATION**

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten, des Vereinigten Königreichs und der Schweiz.

**ERKLÄRUNG**

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserm besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.