

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 23.04.2026
CreaFarine Rustica Mix 20%		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163647
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8127
Andere	
EAN Code	7640108380708

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Brotvormischung für Spezialbrote

PRODUKTBESCHREIBUNG	
 Pistor Art. Nr: 763 Backvormischung auf der Basis von dunklem Roggenmehl zur Herstellung von rustikalen Spezialbroten und Kleingebäcksorten.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
20 % Rustica Mix, 80 % Weizenmehl. Alle Zutaten langsam und gut auskneten. Teigtemperatur: ca. 25 °C Stockgare: ca. 20 Min. Ofentemperatur: ca. 230 °C Zugabe: Bemerkungen: 320 g Rustica Mix 20%, ca. 1300 g Ruch- oder Halbweissmehl, ca. 1000 g Wasser, 80 g Hefe	

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Etwas nach Mehl, Leicht süß, Typische Körner und Saaten	Farbe:	Weiß, Hellbraun, Hellgrau
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN	
ROGGENmehl; SüßMOLKENpulver; Jodiertes Speisesalz; Getrockneter WEIZENSauerteig (WEIZENmehl; Starterkultur); ROGGENquellmehl; WEIZENquellmehl; GERSTENmalzmehl; Säuerungsmittel: Citronensäure.	

Artikelnummer: 10163647

Letzte Änderung am: 23.04.2026

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.282 kJ	(304 kcal)
Fett:	1,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
Kohlenhydrate:	61 g	
davon Zucker:	9,5 g	
Ballaststoffe:	7,2 g	
Eiweiß:	8,0 g	
Salz (Na x 2,5):	10,1500 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	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	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0,0 PPM *	Ja	Ja
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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann enthalten: SOJA, DINKEL, HAFER, KHORASANWEIZEN.			
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: Khorasanweizen kann über Kontamination in Rohstoffen enthalten sein.			

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.

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:	Nein

Artikelnummer: 10163647

Letzte Änderung am: 23.04.2026

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Schimmelpilze:	/ g	10 000	2.000	5	2	SLMB
Hefen:	/ g	10 000	1.000	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSGEINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,18 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Schrumpffolie		

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 unserem 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.