

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 29.06.2026
Croissant français		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10253755
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8261
Andere	
EAN Code	7640108385772

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Buttergipfelteigling mit 23% Butter, vorgegärt und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG	
 Gefroren Backfertiger Buttergipfelteigling mit 23% Butter, vorgegart und mit Ei bestrichen, tiefgefroren	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Frankreich

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
Zubereitung: ca. 30 Min.- 45 Min. bei Raumtemperatur auftauen, Umluftofen: Teiglinge im vorgeheizten Backofen (190°C) bei ca. 165-170°C mit Dampf einschiessen. Bei geöffnetem Zug rösch ausbacken. Backzeit: 15-17 Min.	

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	70 g			
Höhe:				
Länge:				
Breite:				

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Butter, Typisch	Geruch:	ohne Beigeschmack, Butteraroma
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Weisslich
Struktur:	Teig, homogen		

ZUTATEN	
WEIZENmehl; BUTTER(23 %); Wasser; Hefe; Zucker; EIER; Speisesalz; WEIZENkleber; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.	

Artikelnummer: 10253755

Letzte Änderung am: 29.06.2026

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.537 kJ	(368 kcal)
Fett:	20 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g	
Kohlenhydrate:	38 g	
davon Zucker:	5,8 g	
Ballaststoffe:	2,3 g	
Eiweiß:	7,8 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0000 g	
Bemerkungen:	Nicht analytisch bestimmt	

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	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
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	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0,0 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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann enthalten: SESAMSAMEN, SOJA, SCHALENFRÜCHTE.			

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: 10253755

Letzte Änderung am: 29.06.2026

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:		10	100			DIN ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	1 000	10.000			ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	100	1.000			Methode: AES 10/10-07/10
Staphylococcus aureus:	/ g	100	1.000			ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g					IRIS BKR 23/07-10/11
Listeria monocytogenes:	/ 25 g					AES 10/03-09/00

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	4,2 kg	Bruttogewicht:	4,587 kg
		Stückzahl:	60 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Pappe

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.