

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 12.08.2024

Croissant Sole rapid

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10243022
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8524
Andere	
EAN Code	7640108385567

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Margarine zum Teil gehärtet, für Croissants und tourierte Hefeteige
---------------------------------------	---

PRODUKTBESCHREIBUNG

 Pflanzliche Margarine Pistor Art. Nr: 43867 Margarine zum Teil gehärtet, für Croissants und tourierte Hefeteige und Blätterteig, tropenölfrei.
--

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Schweiz
-----------------------	---------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Ideale Verarbeitungstemperatur: 18-22 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			5 Platten à 2 kg

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Nach Butter, nussig, Ohne Fremdgeschmack, Nicht ranzig	Geruch:	Nach Butter, nussig, ohne Beigeschmack, Nicht ranzig
Aussehen	Feste rechteckige Platte, Glatte Oberfläche	Plastizität:	Plastisch
Struktur:	homogen, Keine Klumpen	Farbe:	Weiß

ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Sonnenblume, ganz gehärteter Raps, Olivenöl, Raps, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Wasser; Natürliches Aroma; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt; Säuerungsmittel: Citronensäure.
--

Artikelnummer: 10243022

Letzte Änderung am: 12.08.2024

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Fett:	80 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	31 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,3000 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	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	Nein
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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: -

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

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:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	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.

Artikelnummer: 10243022 Letzte Änderung am: 12.08.2024

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):				
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
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

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,30 kg
		Stückzahl:	5 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Wickler	Material:	HDPE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Herumwickeln	Material:	Unbeschichteter Karton

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

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.