PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 15.01.2026

Meister Sahnessa Neutral

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10253234**
Betrieb	**Artikelnummer**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	10273326
Andere	
EAN Code	3040409001212

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Sahnestandmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG

margo CSM INGREDIENTS

Halbfertiges Produkt
Pistor Art. Nr: 52645.
Sahnestandmittel. Pulverförmige Mischung zur Herstellung von Sahnetorten.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver
Ursprungsland: Frankreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

200 g Produkt mit 250 g Wasser (25 °C) verrühren und 1000 g ungesüßte geschlagene Sahne unterziehen, zum Absteifen kühl stellen.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	3.000 g			3 x 1 kg

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Süß
Aussehen feines Pulver
Struktur: feines Pulver
Geruch: neutral
Farbe: Weiß

ZUTATEN

Zucker; Traubenzucker; Gelatine; Glukosesirup, getrocknet; SüßMOLKENpulver; Modifizierte Stärke; Säuerungsmittel: Citronensäure.

Meister Sahnessa Neutral

Artikelnummer:	10253234	Letzte Änderung am:	15.01.2026

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.649 kJ	(388 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	86 g	
davon Zucker:	77 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	11 g	
Salz (Na x 2,5):	0,1586 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
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	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	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	Ja
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 enthalten: GLUTEN, EI, SCHALENFRÜCHTE.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein

Meister Sahnessa Neutral

Artikelnummer:	10253234	**Letzte Änderung am:**	15.01.2026

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	**/ g**	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobakterien:	**/ g**	100				NF V08-054
Schimmelpilze:	**/ g**	500				NF V08-036
Hefen:	**/ g**	100				NF V08-036
Salmonellen:	**/ 25 g**	abwesend				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	**/ 25 g**	abwesend				AES 10/03-09/00

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Schutz vor Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und großer Hitze vermeiden, vorzugsweise unter 30°C. lagern., Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	3 kg	**Bruttogewicht:**	3,16 kg	**Stückzahl:**	3 ST

Primärverpackung:

Beschreibung:	Folie	**Material:**	PET, PE

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Kiste / Karton	**Material:**	Wellpappe

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.