

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 15.01.2025
GF31 Mozart-Croissant		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10154815
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040888631
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88863
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040888631
Andere	
EAN Code	4017040888631
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Teigling für Butter-Croissant mit Nougatcremefüllung (14 %) und Marzipancremefüllung (9 %), tiefgefroren, backfertig

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken	
Blättriges Croissant, gefüllt mit zartschmelzender Nuss-Nougat-Cremefüllung (14%) und Marzipancremefüllung (9%). Das Croissant ist vorgegart vom Dreieck aufgewickelt, gerade mit dem Schluss nach unten abgesetzt. Dekoriert mit Haselnussstückchen und Schokoladenstückchen.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Physischer Zustand:	Gefroren
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS	
Allgemeine Empfehlung	
Arbeitsanweisungen	
Auftauen:	Zeit: 30 - 60 min Temperatur: < 25 °C
Bemerkungen:	Bei Raumtemperatur
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit: 20 min Temperatur: 200 °C
Backen (Umluftofen):	Zeit: 20 min Temperatur: 170 - 190 °C
Bemerkungen:	Mit Dampf backen bei 30 - 40 °C unter der Temperatur für Brötchen. Vor Ende der Backzeit den Schwaden-Zug ziehen.

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht Dekoration:	5 g			Dekor: Mischung aus Haselnuss- und Schokoladenstückchen. Füllung: Marzipancreme- und Nougatcreme.
Gewicht Füllung:	22 g			
Gewicht Teig:	75 g			
Gewicht gesamt:	102 g			
Höhe:	38 mm	35 - 41 mm		
Länge:	140 mm	130 - 150 mm		
Breite:	65 mm	60 - 70 mm		

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	aromatisch, Nach Butter, Nougat, Marzipan, Schokolade, Haselnüsse	Geruch:	aromatisch, Nach Butter, Nougat, Marzipan, Schokolade, Haselnüsse
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Hellgelb, Hellbraun, Braun

Artikelnummer:	10154815	Letzte Änderung am:	15.01.2025
----------------	----------	---------------------	------------

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Butter (MILCH) (18%); Marzipan (MANDELN; Zucker; Wasser; Invertzuckersirup); Nuss-Nougat-Crème (Zucker; Rapsöl; HASELNÜSSE; Palmöl; Fettarmes Kakaopulver; Vollmilchpulver (MILCH); Emulgator: Lecithine (SOJA)); Zucker; Hefe; HASELNÜSSE; Pasteurisiertes Vollei (EI); Schokoladenchips (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: Lecithine (SOJA)); Speisesalz; Modifizierte Stärke; Vollmilchpulver (MILCH); Weizenkleber (WEIZEN); Weizenstärke (WEIZEN); Hühnereiklarpulver (EI); Süßmolkenpulver (MILCH); Palmöl; Traubenzucker; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Weizenmalzmehl (WEIZEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Weizenquellmehl (WEIZEN); Glukosesirup; Maisquellmehl; Farbstoff: Carotine, Riboflavine; Milcheiweiß (MILCH); Natürliches Vanillearoma; färbender Pflanzenextrakt: Kurkumin, Spirulina.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.562 kJ	(372 kcal)
Fett:	22 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g	
Kohlenhydrate:	36 g	
davon Zucker:	11 g	
Ballaststoffe:	2,3 g	
Eiweiß:	6,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,8800 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	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Nein
Dinkel	Nein	Ja	Nein
Khorasanweizen	Nein	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Ja	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Ja	Ja
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Ja	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann enthalten: anderen SCHALENFRÜCHTEN, SESAMSAMEN.			

GVO INFORMATION

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

Artikelnummer: 10154815 Letzte Änderung am: 15.01.2025

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0220-12-000-00; RSPO #: BMT-RSPO-000072

Typ: Kakao - Rainforest Alliance Wert: 100 % Supply chain model: Mass balance

Mit dem Kauf von Rainforest Alliance- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. RFA- zertifizierten Bauern setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein.
www.rainforest-alliance.org.
Supply Chain Model: Mass Balance.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze:	/ g		1.000			ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01, Value m: Not detectable
:	/ g					Kommt es zur Überschreitung des Warnwertes wird eine Risikoanalyse durchgeführt. Es erfolgt eine unaufgeforderte, umgehende Benachrichtigung zu CSM.

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	240 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit								
Nettogewicht:		6,10 kg	Bruttogewicht:		6,61 kg	Stückzahl:		60 ST
Primärverpackung:								
Beschreibung:		Folie	Material:		HDPE			
Bemerkungen:		Beutel mit 60 Stück						
Sekundärverpackung								
Beschreibung:		Kiste / Karton	Material:		Pappe			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier			

GESETZLICHE INFORMATION

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

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.