

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 02.12.2025

## B&B BL Triple Choc Cookie Puck 80g

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10187083**

#### Betrieb

#### Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892393
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89239
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040892393
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501221
Baker & Baker BENELUX BV	28831
Baker & Baker Global	10187083
Baker & Baker FRANCE SARL	89239
RU	89239K

#### Andere

EAN Code	4017040892393
KN Code (EU)	1901200000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Teiglinge für Cookies auf Kakaobasis mit weißen, dunklen und Milkschokoladenstücken, tiefgefroren.

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Cookies, Gefroren  
Backfertige, vorportionierte Teiglinge auf Kakaobasis für Cookies mit weißen, dunklen und Milkschokoladenstücken.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Physischer Zustand:** Gefroren  
**Ursprungsland:** Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

#### Anwendung

Backen

**WARNUNG - COOKIE TEIG NICHT ROH VERZEHREN**

#### Arbeitsanweisungen

<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	20 min		
<b>Bemerkungen:</b>	(Optional)			
<b>Backen (Umluftofen):</b>	<b>Zeit:</b>	15 - 17 min	<b>Temperatur:</b>	160 - 170 °C
<b>Backen (Traditioneller Backofen):</b>	<b>Zeit:</b>	15 min	<b>Temperatur:</b>	180 °C

Artikelnummer: 10187083 Letzte Änderung am: 02.12.2025

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	80 g	75 - 85 g		
Durchmesser:	110 mm	100 - 120 mm	Gebacken	

**SENSORISCHE INFORMATION**

Gebacken			
Geschmack:	Süß, Schokolade	Geruch:	Süß gebacken
Aussehen	Mit Schokoladenstücken	Farbe:	Dunkelbraun
Struktur:	Zäh, Weich, Knusprig		

**ZUTATEN**

Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Weiße Schokoladenstückchen (14%) (Zucker; Kakaobutter\*; Vollmilchpulver (MILCH); Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Dunkle Schokoladenstückchen (7,1%) (Zucker; Kakaomasse\*; Kakaobutter\*; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Milchschokoladenstückchen (7,1%) (Zucker; Vollmilchpulver (MILCH); Kakaobutter\*; Kakaomasse\*; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Palmfett; Butter (MILCH); Wasser; Invertzuckersirup; Rapsöl; Fettarmes Kakaopulver\* (3,0%); Reisquellmehl; Süßmolkenpulver (MILCH); Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Speisesalz; Melasse; Natürliches Aroma. \*Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org.

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.933 kJ (462 kcal)
Fett:	23 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	57 g
davon Zucker:	39 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Eiweiß:	4,9 g
Salz (Na x 2,5):	0,6726 g

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
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	Ja	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	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Ja	Ja
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 enthalten: MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PECANNÜSSE, MACADAMIA-/QUEENSLANDNUSS, PISTAZIEN, EI.

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.

Artikelnummer: 10187083 Letzte Änderung am: 02.12.2025

**GVO INFORMATION**

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

**NACHHALTIGKEIT**

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

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

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.  
Certificate Holder ID: RA\_00072092201

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

**Lagerbedingungen**

Mindesthaltbarkeit nach Produktion: 540 Tage  
Lagertemperatur: Gefroren: < -18 °C  
Lagerhinweis: Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)**

Mindesthaltbarkeit: 5 Tage  
Lagertemperatur: Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C  
Lagerhinweis: Umgebungstemperatur, Vor Hitze und Austrocknung schützen.

**Transportbedingungen**

Transporttemperatur: -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

**Verkaufseinheit**

Nettogewicht: 7,680 kg Bruttogewicht: 7,927 kg Stückzahl: 96 ST

**Primärverpackung:**

Beschreibung: Beutel Material: HDPE

**Sekundärverpackung**

Beschreibung: Box Material: Wellpappe

Beschreibung: Etikett Material: Papier

Artikelnummer: 10187083

Letzte Änderung am: 02.12.2025

## 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.