

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.01.2023

### B&B Filly Apple Cinnamon muffin

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10240294</b>
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker BENELUX BV	29374
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321293740
Baker & Baker FRANCE SARL	29374
Baker & Baker Global	10240294
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	29374
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501126
Andere	
EAN Code	5413321293740
KN Code (EU)	1905907000

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Muffin mit Apfelstücken, Apfelpüree und Zimtflocken, gebacken, gefroret.

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereiprodukte für alle Konsumenten (bei gesundheitlichen Einschränkungen bitte Produktzusammensetzung und Allergenliste beachten)

#### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Belgien

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** **Zeit:** 90 - 120 min **Temperatur:** 20 - 23 °C

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	110 g	108,4 - 115 g		
<b>Höhe:</b>	74 mm	69 - 79 mm		
<b>Breite:</b>	80 mm	75 - 85 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATION

**Geschmack:** Süß, Zimt, Apfel **Geruch:** süß, Gebacken, Zimt  
**Aussehen:** Gefroren **Farbe:** Hellbraun

#### ZUTATEN

WEIZENmehl; Zucker; Pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps (in veränderlichen Gewichtsanteilen)); Wasser; Apfel(6,1%); konzentriertes Apfelmus(4,3%); Zimtflocken(2,3%) (Zucker; Palmkernfett; Fettarmes Kakaopulver; Zimt; Natürliches Zimtaroma; Emulgator: Lecithine); WEIZENstärke; Butter (MILCH); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphate, Glucono-delta-Lacton; Glukosesirup; Modifizierte Maisstärke; Reismehl; Apfelfruchtzubereitung(0,9%) (konzentriertes Apfelmus(0,5%); Fruktose-Glukosesirup; Zucker; Glukosesirup; WEIZENfasern; Palmfett; Reisstärke; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konzentrierter Zitronensaft; Verdickungsmittel: Pektine; Natürliches Aroma); VollEipulver aus Freilandhaltung; MILCHweiße; Süßmolkenpulver (MILCH); Stärke; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Speisesalz; Konzentrierter Zitronensaft; Maltodextrin; Konzentrierter Apfelsaft; Acerolapulver; Natürliches Aroma.

Artikelnummer: 10240294

Letzte Änderung am: 26.01.2023

**NÄHRWERTANGABEN**

**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.634 kJ	(391 kcal)
Fett:	20,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,0 g	
Kohlenhydrate:	48,1 g	
davon Zucker:	27,9 g	
Eiweiß:	3,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,599 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	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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	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	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
<small>* 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<sub>2</sub>, angegeben werden.</small>			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE, SENF, SESAM.			

**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](http://www.rspo.org).  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10240294	<b>Letzte Änderung am:</b> 26.01.2023
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
<b>Hefen:</b>	/ g	500				
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	3 000				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	abwesend				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	450 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	2 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	20 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nicht verpackt
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	6 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	20 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Verpackt
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	-18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	3,960 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	4,802 kg	<b>Stückzahl:</b> 36 ST
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Kapsel	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Beschreibung:</b>	Klebstoff	<b>Material:</b>		
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Beschreibung:</b>	Folie	<b>Material:</b>	OPP	
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Beschreibung:</b>	Klebstoff	<b>Material:</b>		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	

**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.