

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 25.01.2023

## Meister Biskuit Spezial

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10089845**

#### Betrieb Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH 4017040885357  
MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8400

#### Andere

EAN Code 4017040885357

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 4751  
Backmischung zur Herstellung von Biskuit-Tortenböden und Rouladen

### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver  
Ursprungsland: Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Zugabe:

#### Bemerkungen:

Biscuit: 1000 g Meister Biskuit Spezial, 750 g Eier, 50 g Wasser  
Rouladen: 1000 g Meister Biskuit Spezial, 800 g Eier, 100 g Wasser

Alle Zutaten mit feinem Besen je nach Anschlagmaschine 5 - 10 Minuten bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.  
Bei ca. 200°C und geöffnetem Zug backen. Backzeit 25 -35 Minuten

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Süß  
Aussehen: Pulver  
Struktur: fein, Pulver  
Geruch: neutral  
Farbe: Weiß

### ZUTATEN

Zucker; WEIZENmehl; WEIZENstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Glukosesirup, getrocknet; MagerMILCHpulver; Trennmittel: Calciumcarbonat; Speisesalz; Feuchthaltemittel: Sorbit.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie: 1.584 kJ (376 kcal)  
Fett: 2,8 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 2,8 g  
Kohlenhydrate: 83,5 g  
davon Zucker: 43,2 g  
Eiweiß: 3,9 g  
Salz (Na x 2,5): 1,6226 g

Artikelnummer: 10089845 Letzte Änderung am: 25.01.2023

**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      | Ja               | Ja     |
| Gerste  | Nein      | Ja               | Ja     |
| Hafer   | Nein      | Ja               | Ja     |
| Dinkel  | Nein      | Ja               | Ja     |
| Khorasanweizen  | Nein      | Nein             | Ja     |
| 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      | 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      | 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             | Ja     |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 6 PPM *   | Nein             | Nein   |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse                             | Nein      | Ja               | Ja     |
| 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<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**  
Kann Spuren enthalten von: SOJA, EI, SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE.

**GVO INFORMATION**

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

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

|                        | Einheit | M                 | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen            |
|------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|----------------------------------|
| Gesamtkeimzahl:        | / g     | 1 000 000         |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-5               |
| E. coli:               | / 1 g   | 100               |   |   |        | ISO 16649                        |
| Schimmelpilze:         | / g     | 20 000            |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-37              |
| Hefen:                 | / g     | 20 000            |   |   |        | §64 LFGB L 01.00-37              |
| Bacillus cereus:       | / g     | 1 000             |   |   |        | §64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB) |
| Staphylococcus aureus: | / g     | 100               |   |   |        | AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm   |
| Salmonellen:           | / 25 g  | Nicht nachweisbar |   |   |        | §64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS  |

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Lagerbedingungen</b>             |  |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 270 Tage   |
| Lagertemperatur:                    | 12 - 25 °C   |
| Lagerhinweis:                       | Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten. |
| <b>Transportbedingungen</b>         |  |
| Transporttemperatur:                | 2 - 25 °C  |

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b> 10089845 | <b>Letzte Änderung am:</b> 25.01.2023 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

**VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION****Verkaufseinheit**

|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Nettogewicht:</b> 15 kg | <b>Bruttogewicht:</b> 15,12 kg |
|----------------------------|--------------------------------|

**Primärverpackung:**

|                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| <b>Beschreibung:</b> Sack | <b>Material:</b> Papier, HDPE |
|---------------------------|-------------------------------|

**Sekundärverpackung**

|                              |
|------------------------------|
| <b>Beschreibung:</b> Etikett |
|------------------------------|

**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.