

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 01.03.2023

## Meister Rühr & Frisch

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10089935</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040887856
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8401
Baker & Baker FRANCE SARL	887856
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040887856
Andere	
EAN Code	4017040887856

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 4752  
Backvormischung für Sand- und Rührmassen

### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver  
Ursprungsland: Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 60 %  
Bemerkungen: Rezept 1: 600g Rühr & Frisch, 400 g Weizenmehl T 500, 400 g Speiseöl, 400 g Wasser  
Rezept 2: 600g Rühr & Frisch, 400 g Weizenmehl T 500, 350 g Butter, 300 g Wasser

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Süß  
Aussehen: Pulver  
Struktur: Pulver  
Geruch: Typisch, Eier  
Farbe: Gelb

### ZUTATEN

Zucker; Volleipulver; Maltodextrin; WEIZENstärke; MILCHzucker; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Jodiertes Speisesalz WEIZENmehl; Trennmittel: Calciumcarbonat; Aroma.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.728 kJ	(409 kcal)
Fett:	7,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g	
Kohlenhydrate:	77,2 g	
davon Zucker:	65,8 g	
Eiweiß:	8,3 g	
Salz (Na x 2,5):	2,396 g	

Artikelnummer: 10089935 Letzte Änderung am: 01.03.2023

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	6 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, LUPINE, SCHALENFRÜCHTEN.			

**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 halten., Trocken
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Artikelnummer: 10089935

Letzte Änderung am: 01.03.2023

**VERPACKUNGSGINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	25 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	25,154 kg	<b>Stückzahl:</b>	1 ST
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	Papier, HDPE		
<b>Sekundärverpackung</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.