

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 11.02.2023

## Marguerite Miroir Neutre

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10190992**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 1449

#### Andere

EAN Code 4017040014498

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Tortenguss

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 18360  
Gebrauchsfertiges Gel, gefrier- und taustabil

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Niederlande

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

Gebrauchsfertiges Gel, gefrier- und taustabil

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Süß Geruch: neutral  
Struktur: Typisch Farbe: Farblos

### ZUTATEN

Glukose-Fruktose-Sirup; Wasser; Feuchthaltemittel: Glycerin; Zucker; Verdickungsmittel: Pektine; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrate.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.046 kJ	(247 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	64,5 g	
davon Zucker:	46,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,2863 g	

Artikelnummer: 10190992 Letzte Änderung am: 11.02.2023

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
Weizen	Nein	Nein	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	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>	Nein	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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
<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	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	6 PPM *	Nein	Ja
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<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.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: -.

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

**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: Ja

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	3,6	3,3 - 3,9		pH-Meter

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Rheologie</b>				
Viskosität: 20 °C:	15.000	10.000 - 20.000		Brookfield spindle 93
<b>Andere</b>				
Brix:	63 deg	60 - 66 deg		Refraktometer 20 °C

Artikelnummer: 10190992 Letzte Änderung am: 11.02.2023

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	18 - 22 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten., Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Bemerkungen:	Ambient

**VERPACKUNGSINFORMATION**

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,203 kg
		Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP
Beschreibung:	Folie	Material:	PET, Copolymer Polypropylen (PPC)
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP

**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.