

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 30.03.2023

**ag UrRoggen Naturale 25kg**

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10207710**

### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 1798

### Andere

EAN Code 4017040017987

KN Code (EU) 1901200000

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Brotbackmischung mit Urgetreide

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr.: 18464. Backmischung zur Herstellung von Urgetreide Brot und Kleingebäck.

Ein Produkt von CSM ingredients der Marke Ulmer Spatz.

## ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Körner, Flocken, Pulver

Ursprungsland: Deutschland

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Arbeitsanweisungen

Zugabe: 10 - 30 % in Gesamt Mehl

## SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: salzig, Malz

Aussehen: Pulver

Struktur: Pulver, Körner

Geruch: Leicht säuerlich

Farbe: Grau, Braun

## ZUTATEN

WaldstaudenROGGENSchrot (stabilisiert)(80 %); ROGGENmalzflocken; Getrockneter ROGGENSauerteig; Meersalz; Brauner Zucker; ROGG ENmalzmehl geröstet.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie: 1.351 kJ (321 kcal)

Fett: 2,0 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g

Kohlenhydrate: 55,1 g

davon Zucker: 1,9 g

Eiweiß: 10,7 g

Salz (Na x 2,5): 2,4660 g

Artikelnummer: 10207710 Letzte Änderung am: 30.03.2023

**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
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	Ja
<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	Ja	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	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.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**  
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, SESAM, MILCH / LAKTOSE.

**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.

**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:	15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	10 - 25 °C

Artikelnummer: 10207710 Letzte Änderung am: 30.03.2023

**VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION****Verkaufseinheit**

Nettogewicht: 25 kg Bruttogewicht: 25,165 kg Stückzahl: 1 ST

**Primärverpackung:**

Beschreibung: Sack Material: Papier, HDPE

**Sekundärverpackung**

Beschreibung: Etikett Material: 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.