

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 16.07.2025

## Laugen-Spitz

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10165103**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8345

#### Andere

EAN Code 7640108382641

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Butterteigling belauget, gegärt und tiefgekühlt

### PRODUKTBESCHREIBUNG

  
margo



Herkunft Schweiz / Origine Suisse  
(Swissness)

Butterteigling belauget, gegärt und tiefgekühlt

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Zubereitung: Etagenofen: ca. 20 Min. auftauen, Umluftofen: ohne auftauen; Teiglinge im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 18-20 Min.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	80 g			Ausbackgewicht: ca. 65 g
Höhe:				
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Nach Butter, Leicht laugig      Geruch: Typisch, Nach Butter  
Struktur: Teig

### ZUTATEN

WEIZENmehl; Wasser; BUTTER(20%); Brezellaug (Säureregulator: Natriumhydroxid); Hefe; WEIZENstärke; SüßMOLKENpulver; Zucker; Jodiertes Speisesalz; WEIZENkleber; GERSTENmalzmehl; VollEIpulver; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Säuerungsmittel: Milchsäure.

Artikelnummer: 10165103

Letzte Änderung am: 16.07.2025

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.325 kJ (317 kcal)
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	1,9 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	5,4 g
Salz (Na x 2,5):	1,2500 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	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein		Ja
Dinkel	Nein		Ja
Khorasanweizen	Nein		Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann enthalten: .			
Basierend der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden. Daher 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 Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

**NACHHALTIGKEIT**

<b>Typ:</b>	Dieses Produkt enthält kein Palm- oder Palmkernöl oder Derivate von diesen.	<b>Wert:</b>	<b>Supply chain model:</b>
-------------	---	--------------	----------------------------

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein

Artikelnummer: 10165103 Letzte Änderung am: 16.07.2025

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	120 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
<b>Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	4 kg	Bruttogewicht:	4,4 kg
		Stückzahl:	50 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Sack	Material:	Kunststoff
<b>Sekundärverpackung</b>			
Beschreibung:	Karton		

**GESETZLICHE INFORMATION**

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten und des Vereinigten Königreichs.

**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.