

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 16.07.2025

Nussgipfel

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10178043**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8349

Andere

EAN Code 7640108382863

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gipfelteigling mit Nussfüllung (45%), gegärt und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG

**margo**



Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

gefrorenes Feingebäck, ungebacken

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: 22-23 Min.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	110 g			Ausbackgewicht: ca. 90g
Höhe:				
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch
Struktur: Teig
Geruch: Typisch

ZUTATEN

Wasser; WEIZENmehl; Zucker; Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Rapsöl; HASELNÜSSE, geröstet(10 %); Paniermehl; Hefe; Glucose; HartWEIZENgrieß; WEIZENstärke; Jodiertes Speisesalz; SüßMOLKENpulver; GERSTENmalzmehl; WEIZENkleber; Vollei; BUTTERreinfett; Zimt; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzym; Säuerungsmittel: Citronensäure, Milchsäure; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren.

Artikelnummer: 10178043 Letzte Änderung am: 16.07.2025

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.426 kJ (341 kcal)
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,5 g
Kohlenhydrate:	41 g
davon Zucker:	17 g
Ballaststoffe:	2,2 g
Eiweiß:	5,2 g
Salz (Na x 2,5):	0,8000 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

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				

Artikelnummer: 10178043 Letzte Änderung am: 16.07.2025

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	5,5 kg	Bruttogewicht:	5,9 kg
		Stückzahl:	50 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Kunststoff
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Unbeschichteter 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.