

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 01.03.2024

Velumin Spezial

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10211086**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8242

Andere

EAN Code 7640108383587

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Buttergebäcke

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr.: 18260 Milchbackmittel für Buttergebäcke. Für grössere Volumen und bessere Mürbung.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

100 - 150 g pro Liter Wasser
4.5 - 5.0 % auf das Gesamtmehlgewicht

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: nach Milch, Leicht säuerlich, Leicht süß Farbe: Leicht gelblich-weiß
Struktur: Freifließendes Pulver, Keine Klumpen

ZUTATEN

MagerMILCHpulver; SüßMOLKENpulver; Traubenzucker; Trennmittel: Calciumphosphate.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.487 kJ	(355 kcal)
Fett:	0,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
Kohlenhydrate:	69 g	
davon Zucker:	69 g	
Ballaststoffe:	1,5 g	
Eiweiß:	16 g	
Salz (Na x 2,5):	0,8900 g	

Artikelnummer: 10211086 Letzte Änderung am: 01.03.2024

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	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	Nein	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	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
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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: WEIZEN, ROGGEN, DINKEL, HAFER, GERSTE, KHORASANWEIZEN.

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.

Bemerkungen: Khorasanweizen kann über Kontamination in Rohstoffen enthalten sein.

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

Typ: Dieses Produkt enthält kein Palm- oder Palmkernöl oder Derivate von diesen. **Wert:** **Supply chain model:**

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		3 - 6 %		ICC 110

Artikelnummer: 10211086 Letzte Änderung am: 01.03.2024

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	50 000	5.000	5	2	SLMB
Enterobakterien:	/ g	100	10	5	2	SLMB
E. coli:		10				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Hefen:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 8 - 15 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,18 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Schrumpffolie		

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.