

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 22.08.2025

**Velumin**

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10163682**

### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8054

### Andere

EAN Code 7640108380296

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Buttergebäcke

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Brotbackmittel

PISTOR ART-NR: 4803

Backmittel auf der Basis von Milchbestandteilen. Für grössere Volumen und bessere Mürbung von Kleingebäck.

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

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

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Pure, nach Milch, Süßlich	<b>Geruch:</b>	Pure, Milchig
<b>Aussehen</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Weiß, Gelblich
<b>Struktur:</b>	Freifließendes Pulver, Keine Klumpen		

## ZUTATEN

Buttermilchpulver (MILCH)(35%); Magermilchpulver (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); Dextrose; Trennmittel: Tricalciumphosphat.

Artikelnummer: 10163682 Letzte Änderung am: 22.08.2025

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.552 kJ	(366 kcal)
Fett:	2,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g	
Kohlenhydrate:	64 g	
davon Zucker:	64 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	23 g	
Salz (Na x 2,5):	0,8800 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Ja
Weizen	Nein		Nein
Roggen	Nein		Nein
Gerste	Nein		Nein
Hafer	Nein		Nein
Dinkel	Nein		Nein
Khorasanweizen	Nein		Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja		Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Mandeln	Nein		Nein
Haselnuss	Nein		Nein
Walnüsse	Nein		Nein
Kaschunüsse	Nein		Nein
Pecannüsse	Nein		Nein
Paranüsse	Nein		Nein
Pistazien	Nein		Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein		Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *		Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	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.

**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: 10163682 Letzte Änderung am: 22.08.2025

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>pH</b>				
pH:		6,2 - 6,8		Potentiometrisch
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		< 5 %		Trockenschrank

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	50 000				SLMB
Enterobakterien:	/ g	10				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	100				SLMB
Hefen:	/ g	100				SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	360 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,27 kg
		Stückzahl:	1 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner

**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.