

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 09.10.2025

Käseschnecke belaut

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10163517**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8252

Andere

EAN Code 7640108380487

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Laugengebäck aus touriertem Hefeteig mit Käse durchzogen, vorgebacken und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG


margo



Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

Backwaren, Gefroren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Gewünschte Menge aus dem Karton nehmen und bei 200°C ohne Dampf backen. Backzeit: ca. 2 Min. Die Käse-Schnecken bleiben dank der eingearbeiteten Käse-Spezialmischung relativ feucht, ideal für herrliche Sandwichkreationen.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	90 g			
Höhe:				
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch **Geruch:** Typisch

ZUTATEN

WEIZENmehl; Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Rapsöl; KÄSE(14%); MagerQUARK; WEIZENstärke; Wasser; Voilelpulver; Hefe; Jodiertes Speisesalz; SüßMOLKENpulver; Zucker; Modifizierte Kartoffelstärke; WEIZENkleber; GERSTENmalzmehl; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid); BUTTER; Pfeffer; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Milchsäure, Citronensäure.

Artikelnummer: 10163517 Letzte Änderung am: 09.10.2025

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.279 kJ	(305 kcal)
Fett:	17 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,6 g	
Kohlenhydrate:	28 g	
davon Zucker:	1,4 g	
Ballaststoffe:	1,4 g	
Eiweiß:	9,7 g	
Salz (Na x 2,5):	1,3000 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
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 ₂ , 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.			

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
------	--------	-------	-------	---------------------	-------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Artikelnummer: 10163517 Letzte Änderung am: 09.10.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				
Enterobakterien:	/ g	100				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	210 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagerhinweis:	Haltbarkeit nach dem Auftauen, Umgebungstemperatur
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	2,16 kg	Bruttogewicht:	2,56 kg
		Stückzahl:	24 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	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.