

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 01.03.2024

## PLT Florana rapid

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163707</b>
<b>Betrieb</b>	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	<b>Artikelnummer</b> 8023
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108382221

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzenmargarine ungehärtet, für Blätterteig

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 12741  
Pflanzliche Blätterteigmargarine in 2 kg Platten für die rationelle Herstellung von Blätterteig nach deutscher Methode.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

**Anwendung**  
PLT Florana rapid sollte bei 18-22°C verarbeitet werden. In diesem Temperaturbereich können die Scheiben problemlos direkt ohne zusätzliche Bearbeitung eingeschlagen werden.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			5 Platten à 2 kg

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Nach Butter	<b>Geruch:</b>	Nach Butter
<b>Aussehen</b>	Glatte Oberfläche	<b>Plastizität:</b>	Plastisch
<b>Struktur:</b>	homogen, Keine Klumpen	<b>Farbe:</b>	Weisslich

### ZUTATEN

Palmfett; Rapsöl; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz; Natürliches Aroma.

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.960 kJ (720 kcal)
Fett:	80 g
davon gesättigte Fettsäuren:	37 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,1000 g

Artikelnummer: 10163707

Letzte Änderung am: 01.03.2024

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

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

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

**Bemerkungen:** Basierend auf unserer Risikobewertung ist ein allergenes Risiko durch Erdnussprotein und Sojaprotein in vollraffinierten Ölen nicht gegeben. Es ist aus diesem Grund bei Einsatz von vollraffinierten Ölen auf den Produktionslinien kein Risiko einer Kreuzkontamination mit Erdnussprotein und Sojaprotein zu erwarten.

**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: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

Artikelnummer: 10163707 Letzte Änderung am: 01.03.2024

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Slip point:				
Feststoffgehalt bei 10 °C (N10):				
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):				
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 8 - 15 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,290 kg	Stückzahl: 5 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Wickler	Material:	HDPE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Herumwickeln	Material:	Unbeschichteter Karton	

**GESETZLICHE INFORMATION**

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

**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.