

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 25.08.2025

Butter-Flex Pulver

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10231893**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8059

Andere

EAN Code 7640108383907

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backvormischung für Butterzöpfe und Sonntagsbrote

PRODUKTBESCHREIBUNG



Brotbackmittel

Pistor Art. Nr. 18584

Backvormischung für Butterzöpfe und Sonntagsbrote mit 34% Butterreinfett

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Dosierung: 1700 g Weissmehl, 1000 g Wasser, 500 g Butter-Flex Pulver, 80 g Hefe

Verarbeitungshinweis:

Teig gut auskneten. Stockgare ca. 10 Min.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Butter
Aussehen: Pulver
Struktur: Pulver, Wie Mehl, Freifließendes Pulver

Geruch: Typisch
Farbe: Weiß, Hellgräulich, Hellbraun

ZUTATEN

BUTTERreinfett (34%); MagerMILCHpulver; WEIZENmehl; Traubenzucker; Jodiertes Speisesalz; HAFERvollkornquellmehl; WEIZENkleber; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Acerolapulver; Maniokstärke; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | | |
|------------------------------|---------------------------|------------|
| Energie: | 2.194 kJ | (523 kcal) |
| Fett: | 37 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 23 g | |
| Kohlenhydrate: | 33 g | |
| davon Zucker: | 18 g | |
| Ballaststoffe: | 1,4 g | |
| Eiweiß: | 14 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 8,0500 g | |
| Bemerkungen: | nicht analytisch bestimmt | |

Artikelnummer: 10231893 Letzte Änderung am: 25.08.2025

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 | Nein | Ja | Ja |
| Hafer | Ja | 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: ROGGEN, DINKEL, 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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

CHEMISCHE INFORMATION

| | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|----------------|------|-----------|----------------|-----------------------|
| Feuchtegehalt: | | | | |

Artikelnummer: 10231893 Letzte Änderung am: 25.08.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|-------------------------|---------|-------------------|--------|---|--------|-----------------------|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 300 000 | 30.000 | 5 | 2 | SLMB |
| Enterobakterien: | / g | 30 000 | 5.000 | 5 | 2 | SLMB |
| E. coli: | | 10 | | | | SLMB |
| Schimmelpilze: | / g | 2 000 | 300 | 5 | 2 | SLMB |
| Hefen: | / g | 100 | 10 | 5 | 2 | SLMB |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | | | | SLMB |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | 10 | 5 | 1 | SLMB |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | SLMB |
| Listeria monocytogenes: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | SLMB |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|-------------------------------------|---|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 180 Tage |
| Lagertemperatur: | Kontrollierte Umgebungstemperatur: 15 - 18 °C |
| Relative Lagerfeuchtigkeit: | 60 % |
| Lagerhinweis: | Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen, Vermeiden Sie Produkte mit starkem Geruch |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | 10 - 18 °C |

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | |
|---------------------------|---------------|----------------|-----------------------|
| Verkaufseinheit | | | |
| Nettogewicht: | 25 kg | Bruttogewicht: | 25,2 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.