

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 11.09.2024

## Verda Blätterteigfett

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10179714</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8582
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108382955

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzenfett gehärtet, aromatisiert

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzenfett

gehärtetes, pflanzliches Blätterteigfett. Ideal für Blätterteige nach allen Methoden.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Verda Blätterteigfett nicht direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Optimale Verarbeitungstemperatur bei 18-22°C (für Blitzblätterteig kühler). Der Vorteig für Blätterteigfette sollte etwas weicher gehalten werden als für Margarine. Das Einschlaggewicht kann gegenüber Margarinen um ca. 15% reduziert werden.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			2 Würfel à 5 kg in 1 kg Scheiben geschnitten

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Fettig, neutral, kein Beigeschmack	<b>Geruch:</b>	Typisch, Nicht ranzig, ohne Beigeschmack
<b>Aussehen</b>	Glatte Oberfläche	<b>Farbe:</b>	Leicht gelblich-weiß, Weisslich
<b>Struktur:</b>	homogen, Leicht zu trennen, Fest		

### ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Raps, ganz gehärteter Raps; Aroma.

Artikelnummer: 10179714	Letzte Änderung am: 11.09.2024
-------------------------	--------------------------------

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	3.700 kJ	(900 kcal)
Fett:	100 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	46 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	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	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
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.			

**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:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:
------	------------------------------	-------	---------------------

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>	

Artikelnummer: 10179714 Letzte Änderung am: 11.09.2024

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100				
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:	270 Tage
Lagertemperatur:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,24 kg	Stückzahl: 2 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Wickler	Material:	HDPE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Herumwickeln	Material:	Unbeschichteter Karton	
Beschreibung:	Palettenstretchfolie			

**GESETZLICHE INFORMATION**

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen.

**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.