

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	 dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 28.05.2026
PLT Verda Bäckereifett		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10176565
Betrieb Artikelnummer	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8010
Andere	
EAN Code	7640108382818

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Pflanzenfett

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Backfett Pistor Art-Nr. 4722 Ungehärtetes, pflanzliches Bäckereifett zur Herstellung von Hefe-, Kuchen-, Mürb-, Zucker- und Mailänderteigen.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
PLT Verda Bäckereifett sollte zwischen 18-22°C verarbeitet werden.	

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	20 kg			

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	neutral	Geruch:	neutral
Struktur:	homogen, Keine Klumpen, Fest	Farbe:	Hellgelblich

ZUTATEN	
Pflanzliches Fett: Shea; Rapsöl.	

Artikelnummer: 10176565

Letzte Änderung am: 28.05.2026

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Fett:	100 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	32 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
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0,0 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 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.			

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.

Artikelnummer: 10176565

Letzte Änderung am: 28.05.2026

NACHHALTIGKEIT

Typ: Dieses Produkt enthält kein Palm- oder Palmkernöl oder Derivate von diesen.

Wert:

Supply chain model:

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.

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: 365 Tage

Lagertemperatur: Kontrollierte Umgebungstemperatur: 15 - 18 °C

Relative Lagerfeuchtigkeit: 40 - 50 %

Lagerhinweis: Trocken und kühl lagern., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen, Vor Licht schützen

Transportbedingungen

Transporttemperatur: 10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 20 kg **Bruttogewicht:** 20,50 kg **Stückzahl:** 1 ST

Primärverpackung:

Beschreibung: Beutel **Material:** HDPE

Sekundärverpackung

Beschreibung: Kiste / Karton **Material:** Unbeschichteter Karton

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten, des Vereinigten Königreichs und der Schweiz.

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.