

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 08.09.2021

## GF132 Apfelschnecke 00073

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10149897</b>
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 4017040000736 73
Andere	
EAN Code	4017040000736
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Siedeegebäck aus Hefeteig mit Äpfeln, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Fertig gesiedete Schnecken aus Hefeteig, gefüllt mit Apfelpüree und Apfelstücken.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Zum Bezuckern max. 1 Min. bei 200 °C mit etwas Schwaden erwärmen.

#### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** **Zeit:** 60 min **Temperatur:** 20 - 25 °C

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	95 g	93,6 - 110 g	interne Methode	Mittelwert aus 12 Stk.
<b>Höhe:</b>	33 mm	31 - 35 mm	interne Methode	Mittelwert aus 4 Stk.
<b>Durchmesser:</b>	460 mm	440 - 480 mm	interne Methode	4 Stück

### SENSORISCHE INFORMATION

#### Gebäck, aufgetaut

**Geschmack:** Typischer Frittiergeschmack, Nach, Apfel **Geruch:** Typischer Frittiergeruch, Nach, Apfel

**Aussehen:** Etwas ungleichmäßige Ringform **Farbe:** Goldbraun

**Bemerkungen:** Äußerer Eindruck: Wicklungen gut erkennbar, kein deutlicher Kragen sichtbar

### ZUTATEN

WEIZENmehl; Pflanzliches Fett: Palm; Apfelstücke, getrocknet, GESCHWEFELT (9%) (Apfel; Antioxidationsmittel: NatriummetabiSULFIT); Apfelpüree (9%); Wasser; Zucker; Kartoffelstärke; Hefe; VollEipulver; Pflanzliches Öl: Raps; modifizierte Stärke; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Speisesalz; Reisqueilmehl; Maisqueilmehl; Aroma; Eiklarpulver; MILCHzucker; WEIZEN-Vitalgluten; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Gewürze.

Artikelnummer: 10149897 Letzte Änderung am: 08.09.2021

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.747 kJ	(419 kcal)
Fett:	26,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	13,1 g	
Kohlenhydrate:	36,6 g	
davon Zucker:	11,9 g	
Eiweiß:	6,3 g	
Salz (Na x 2,5):	0,3800 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	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	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	55 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: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN.			
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 nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

**NACHHALTIGKEIT**

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10149897	<b>Letzte Änderung am:</b> 08.09.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	182 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	1 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	-18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	4,85 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	5,633 kg	<b>Stückzahl:</b> 51 ST
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Beutel	<b>Material:</b>	HDPE	
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett			

**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.