

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 08.09.2023

Blätterteigplatte

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10154676
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker BENELUX BV	3401
Andere	
EAN Code	8712398034018
KN Code (EU)	1905908000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Blätterteig, tiefgefroren.
---------------------------------------	----------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG



Halbfertiges Produkt

Gefrorene rechteckige Blätterteigplatte mit Margarine.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Gefroren
Ursprungsland:	Belgien

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung	
Grundrezeptur	
Arbeitsanweisungen	
Auftauen:	Zeit: 1.440 min

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht gesamt:	5.000 g	4.750 - 5.250 g		
Höhe:	49 mm	46 - 52 mm		
Länge:	375 mm	370 - 380 mm		
Breite:	275 mm	270 - 280 mm		
Form :				

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Als Refrenz	Geruch:	Geruchlos, neutral
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Hellgelb

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Palmfett; Rapsöl; Speisesalz; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodid); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine.
--

Artikelnummer: 10154676	Letzte Änderung am: 08.09.2023
-------------------------	--------------------------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.676 kJ	(403 kcal)
Fett:	30 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g	
Kohlenhydrate:	26 g	
davon Zucker:	0,5 g	
Eiweiß:	6,2 g	
Salz (Na x 2,5):	1,000 g	

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	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	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	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE.			
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.

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: 10154676 Letzte Änderung am: 08.09.2023

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmelpilze:	/ g	30 000				ISO 7954
Hefen:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	200 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10,000 kg	Bruttogewicht:	10,292 kg	Stückzahl: 2 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Flexible film	Material:	LDPE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Beschreibung:	Klebeband	Material:	PP	

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.