

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 06.08.2024

Letzte Änderung am: 09.03.2023

## B&B Choc Chunk Cookie Puck 80g

### MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer                  |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker Artikelnummer    | <b>10186959</b> |
| Betrieb                        |                 |
| Artikelnummer                  |                 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040892409   |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 89240           |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH     | 4017040892409   |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501216          |
| Baker & Baker BENELUX BV       | 28832           |
| Baker & Baker Global           | 10186959        |
| Baker & Baker FRANCE SARL      | 89240           |
| RU                             | 89240K          |
| Andere                         |                 |
| EAN Code                       | 4017040892409   |
| KN Code (EU)                   | 1901200000      |

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teiglinge für Cookies mit Milkschokoladenstückchen, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefrorenes Bäckereiprodukt, ungebacken

Backfertige, vorportionierte Teiglinge für Cookies mit Milkschokoladenstückchen.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Gefroren  
Ursprungsland: Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

| Anwendung            |            |             |                          |
|----------------------|------------|-------------|--------------------------|
| Backen               |            |             |                          |
| Arbeitsanweisungen   |            |             |                          |
| Auftauen:            | Zeit:      | 20 min      |                          |
| Bemerkungen:         | (Optional) |             |                          |
| Backen (Umluftofen): | Zeit:      | 15 - 17 min | Temperatur: 160 - 170 °C |
| Backen (Etagenofen): | Zeit:      | 15 - 17 min | Temperatur: 180 - 190 °C |

### PRODUKTGRÖßEN

|              | Ziel   | Intervall    | Methode  | Bemerkung |
|--------------|--------|--------------|----------|-----------|
| Gewicht      | 80 g   | 75 - 85 g    | Roh      |           |
| Durchmesser: | 110 mm | 100 - 120 mm | Gebacken |           |

### SENSORISCHE INFORMATION

| Gebacken   |                          |         |           |
|------------|--------------------------|---------|-----------|
| Geschmack: | Süß, Milkschokolade      | Geruch: | süß       |
| Aussehen   | Mit Schokoladenstückchen | Farbe:  | Goldbraun |
| Struktur:  | Zäh, Weich, Knusprig     |         |           |

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b> 10186959 | <b>Letzte Änderung am:</b> 09.03.2023 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

**ZUTATEN**

Belgische Milkschokoladenstücke (30%) (Zucker; VollMILCHpulver; Kakaobutter\*; Kakaomasse\*; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); WEIZENmehl; Zucker; Palmfett; Wasser; Rapsöl; BUTTER; SüßMOLKENpulver; Invertzuckersirup; Reisquellmehl; Feuchthaltemittel: Glycerin; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Speisesalz; Melasse; Natürliches Aroma. \*Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org.

**NÄHRWERTANGABEN**

| Pro 100 Gramm Produkt        |          |            |
|------------------------------|----------|------------|
| Energie:                     | 1.953 kJ | (467 kcal) |
| Fett:                        | 23,9 g   |            |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 12,0 g   |            |
| Kohlenhydrate:               | 57,1 g   |            |
| davon Zucker:                | 36,3 g   |            |
| Eiweiß:                      | 5,3 g    |            |
| Salz (Na x 2,5):             | 0,7425 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             | Nein   |
| Gerste  | Nein      | Nein             | Nein   |
| Hafer   | Nein      | Ja               | Ja     |
| Dinkel  | Nein      | Nein             | Nein   |
| 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                          | Ja        | Ja               | Ja     |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)      | Ja        | Ja               | Ja     |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse                      | Nein      | Ja               | Ja     |
| Mandeln   | Nein      | Ja               | Ja     |
| Haselnuss   | Nein      | Ja               | Ja     |
| Walnüsse  | Nein      | Ja               | Ja     |
| Kaschunüsse   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Pecannüsse  | Nein      | Ja               | Ja     |
| Paranüsse   | Nein      | Nein             | Nein   |
| Pistazien   | Nein      | Ja               | Ja     |
| Macadamia-/Queenslandnuss   | Nein      | Ja               | Ja     |
| 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 Sulfite 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.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN, EI.

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**

|  |                    |  |
|--|--------------------|--|
| <b>Typ:</b> Palmöl   | <b>Wert:</b> 100 % | <b>Supply chain model:</b> Segregation |
| Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.<br>RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038 |                    |  |

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

|   |      |
|---|------|
| <b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b> | Ja   |
| <b>Geeignet für Veganer:</b>                | Nein |

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b> 10186959 | <b>Letzte Änderung am:</b> 09.03.2023 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

|                                | Einheit | M                 | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen   |
|--------------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|---|
| <b>Gesamtkeimzahl:</b>         | / g     | 100 000           |   |   |        | ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833                               |
| <b>E. coli:</b>                | / 1 g   | 100               |   |   |        | ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110 |
| <b>Schimmelpilze:</b>          | / g     | 10 000            |   |   |        | ASU L 01.00-37  |
| <b>Bacillus cereus:</b>        | / g     | 1 000             |   |   |        | ASU L00.00-25, DIN 10198-1                                    |
| <b>Staphylococcus aureus:</b>  | / g     | 100               |   |   |        | ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1                             |
| <b>Salmonellen:</b>            | / 25 g  | Nicht nachweisbar |   |   |        | ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579                                  |
| <b>Listeria monocytogenes:</b> | / 1 g   | 100               |   |   |        | ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2                         |

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

|  |   |
|--|---|
| <b>Lagerbedingungen</b>                                  |   |
| <b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>               | 540 Tage  |
| <b>Lagertemperatur:</b>                                  | -18 °C  |
| <b>Lagerhinweis:</b>                                     | Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.      |
| <b>Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)</b> |   |
| <b>Mindesthaltbarkeit:</b>                               | 5 Tage  |
| <b>Lagertemperatur:</b>                                  | 18 - 25 °C  |
| <b>Lagerhinweis:</b>                                     | Umgebungstemperatur, Vor Hitze und Austrocknung schützen. |
| <b>Transportbedingungen</b>                              |   |
| <b>Transporttemperatur:</b>                              | -18 °C  |

**VERPACKUNGSINFORMATION**

|                           |          |                       |           |
|---------------------------|----------|-----------------------|-----------|
| <b>Verkaufseinheit</b>    |          |                       |           |
| <b>Nettogewicht:</b>      | 7,680 kg | <b>Bruttogewicht:</b> | 7,931 kg  |
|                           |          | <b>Stückzahl:</b>     | 96 ST     |
| <b>Primärverpackung:</b>  |          |                       |           |
| <b>Beschreibung:</b>      | Beutel   | <b>Material:</b>      | HDPE      |
| <b>Sekundärverpackung</b> |          |                       |           |
| <b>Beschreibung:</b>      | Box      | <b>Material:</b>      | Wellpappe |
| <b>Beschreibung:</b>      | Etikett  | <b>Material:</b>      | Papier    |

**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.