

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 19.07.2021

## CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10246304</b>
<b>Betrieb</b>	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8295
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108385659

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backvormischung für Spezialbrote

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Urgetreide Brotbackmischung  
Pistor Art. Nr. 18879

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Brühstück:

500 g Urdinkelhalbweissmehl, 1000 g Wasser

Teig Herstellung:

6000 g CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %, 3500 g Urdinkelhalbweissmehl, 225 g Speisesalz, 420 g Hefe, 6000 g Wasser. Alles zusammen 6 Min. im 1. Gang und ca. 2 Min. im 2. Gang gut auskneten. Teigtemperatur: ca. 26 °C, Stockgare: ca. 90 Min. bei Raumtemperatur, Teigstücke von 350 g auswiegen, in die gewünschte Form geben und in Mehl wenden. Bei 3/4 Gare mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken. Ofentemperatur: ca. 230 °C, Backzeit: ca. 30 Min.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Leicht süß	<b>Geruch:</b>	Leicht süß
<b>Aussehen</b>	Pulver	<b>Farbe:</b>	Weisslich
<b>Struktur:</b>	Freifließendes Pulver		
<b>Geschmack:</b>	Typisch	<b>Geruch:</b>	Typisch
		<b>Farbe:</b>	Hellbraun
<b>Geschmack:</b>	Körner	<b>Geruch:</b>	Körner
		<b>Farbe:</b>	Hellgrau

### ZUTATEN

EMMERVOLLKORNMEHL(49%); EINKORNVOLLKORNMEHL(32%); DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET (DINKELVOLLKORNMEHL; Starterkultur); WEIZENKLEBER; Kartoffelflocken (Kartoffelflocken; Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT; Gewürze); Traubenzucker; Verdickungsmittel: Guarkeimehl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

Artikelnummer: 10246304 Letzte Änderung am: 19.07.2021

**NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>		
Energie:	1.441 kJ	(344 kcal)
Fett:	2,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g	
Kohlenhydrate:	59,9 g	
davon Zucker:	2,8 g	
Eiweiß:	14,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0119 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
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	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	Ja	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	18 PPM *	Ja	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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: SOJA.			
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 PO/PK	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>	

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		8 - 15 %		ICC 110

Artikelnummer: 10246304 Letzte Änderung am: 19.07.2021

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
E. coli:		50				
Schimmelpilze:	/ g	15 000				
Hefen:	/ g	15 000				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht				
Listeria monocytogenes:	/25 g	nachweisbar				
		Nicht nachweisbar				

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,180 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner
		Material:	HDPE
		Material:	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.