PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 30.05.2022

Croissant au praliné

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10230126**
Betrieb	**Artikelnummer**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8990
Andere	
EAN Code	7640108383884

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Buttergipfelteigling, gefüllt mit Praliné-Füllung, gegart und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG

margo

gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken

Buttergipfelteigling, gefüllt mit Praliné-Füllung, bestreut mit Mandelsplitter, gegart und tiefgekühlt.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 20-22 Min.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	96 g			Ausbackgewicht: ca. 80g
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch	**Geruch:**	Typisch
Aussehen	Typisch		
Struktur:	Teig		

ZUTATEN

WEIZENmehl; Praliné-Füllung (24 %) (Zucker; Kakaobutter; VollMILCHpulver; HASELNÜSSE (9 %); Kokosfett; Kakaomasse; MANDELN (5 %); SOJAmehl; MagerMILCHpulver; Emulgator: Rapslecithin; Vanilleextrakt); Wasser; BUTTER (16 %); MANDELN; Hefe; WEIZENstärke; SüßMOLKENpulver; Zucker; Jodiertes Speisesalz; GERSTENmalzmehl; WEIZENkleber; VollEIpulver aus Freilandhaltung; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Säuerungsmittel: Milchsäure; Enzyme.

Croissant au praliné

Artikelnummer:	10230126	Letzte Änderung am:	30.05.2022

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.674 kJ	(400 kcal)
Fett:	24,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	13,3 g	
Kohlenhydrate:	38,4 g	
davon Zucker:	12,8 g	
Eiweiß:	6,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7000 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	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Ja	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite 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 SO2, angegeben werden.**

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: .

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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	**/ 1 g**	1 000				
Staphylococcus aureus:	**/ g**	1 000				
Salmonellen:	**/ 25 g**	Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	**/25 g**	100				

Croissant au praliné

Artikelnummer:	10230126	**Letzte Änderung am:**	30.05.2022

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	120 Tage
Lagertemperatur:	-22 - -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	4,8 kg	**Bruttogewicht:**	5,2 kg	**Stückzahl:**	50 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack		**Material:**	PE	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Kiste / Karton		**Material:**	Unbeschichteter Karton	

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.