PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu



Letzte Änderung am: 08.07.2021

DELISSIO Sandwich-Crème Neutral

MATERIAL NUMMERN

Artikelnummer		
Baker & Baker Artikelnummer	10163420	
Betrieb	Artikelnummer	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8603	
Andere		
EAN Code	7640108381316	

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzenstreichfett mit 60% Fett

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzenfettzubereitung

Ungehärtete, pflanzliche Sandwich-Crème neutral, zum Bestreichen von Sandwichs.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Geeignet zum Bestreichen von Sandwichs oder zum Aufschlagen

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	2 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: aromatisch, Butter, Ohne Fremdgeschmack Geruch: aromatisch, Butteraroma, ohne Beigeschmack

Aussehen Glatte Oberfläche, cremig Farbe: Leicht gelblich-weiß

Struktur: homogen, cremig

ZUTATEN

Rapsöl; Wasser; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Säuerungsmittel: Milchsäure; Natürliches Aroma; Farbstoff: Carotin.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.220 kJ	(540 kcal)
Fett:	60,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,1000 g	

Gedruckt am: 04.11.2021 Seite 1 Von 3 SAP ID: 001000362512



DELISSIO Sandwich-Crème Neutral

 Artikelnummer:
 10163420
 Letzte Änderung am:
 08.07.2021

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten			
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik	
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)		<u> </u>		
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Weizen	Nein	Nein		
Roggen	Nein	Nein		
Gerste	Nein	Nein		
Hafer	Nein	Nein		
Dinkel	Nein	Nein		
Khorasanweizen	Nein	Nein		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja		
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Mandeln	Nein	Nein		
Haselnuss	Nein	Nein		
Walnüsse	Nein	Nein		
Kaschunüsse	Nein	Nein		
Pecannüsse	Nein	Nein		
Paranüsse	Nein	Nein		
Pistazien	Nein	Nein		
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein		
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein		
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von me	ehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausge	edrückt 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.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.

RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:		1		

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20): Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

Gedruckt am: 04.11.2021 Seite 2 Von 3 SAP ID: 001000362512

В



DELISSIO Sandwich-Crème Neutral

 Artikelnummer:
 10163420
 Letzte Änderung am:
 08.07.2021

MIKROBIO	LACICAL	E MEADN	AATIONI
MINKUBIU		_ 10_0	импили

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000	10.000			ISO
Enterobakterien:	/ g	100	10			ISO
E. coli:	/1 g	100	10			ISO
Schimmelpilze:	/ g	1 000	100			SLMB
Hefen:	/ g	1 000	100			SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht				ISO
		nachweisbar				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	150 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Lagerhinweis:	Geöffnete Verpackung kühl lagern
Lagerhinweis:	Geöffnete Verpackung kühl lagern
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	2 kg	Bruttogewicht:	2,1 kg		
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer		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 unser em 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.

Gedruckt am: 04.11.2021 Seite 3 Von 3 SAP ID: 001000362512

В