

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Letzte Änderung am: 09.08.2021
DELISSIO Sandwich-Crème mit Senf		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163421
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8604
Andere	
EAN Code	7640108381323

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Pflanzenstreichfett mit 55% Fett und 28% Senf

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Pflanzenfettzubereitung Ungehärtete, pflanzliche Sandwiche-Crème mit Senf (28%), 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, Nicht ranzig, Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	aromatisch, Etwas Senf, Nicht ranzig, ohne Beigeschmack
Aussehen	cremig	Farbe:	Gelblich, Bräunlich
Struktur:	homogen, cremig, Streichfähige		

ZUTATEN	
Rapsöl; SENF (28%) (Wasser, SENFSAMEN, Essig, Speisesalz, Zucker, Gewürze); Wasser; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren.	

NÄHRWERTANGABEN			
Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	2.150 kJ	(512 kcal)	
Fett:	55,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	12,0 g		
Kohlenhydrate:	1,8 g		
davon Zucker:	0,8 g		
Eiweiß:	1,6 g		
Salz (Na x 2,5):	1,0000 g		

Artikelnummer: 10163421

Letzte Änderung am: 09.08.2021

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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	Ja	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 mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ , 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:				

PHYSIKALISCHE INFORMATION

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

Artikelnummer:	10163421	Letzte Änderung am:	09.08.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	150 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Bemerkungen:	Beste Lagerung unter 10°C
Lagerhinweis:	Geöffnete Verpackung kühl lagern
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	2 kg	Bruttogewicht:	2,1 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Palettenbox		

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.
