

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 12.03.2025

Letzte Änderung am: 11.09.2023

### BCB Double Choc Cookie SP 75g

#### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10208468</b>
<b>Betrieb</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015693
Baker & Baker Global	10208468
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1569
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501361
Baker & Baker BENELUX BV	01569
Baker & Baker FRANCE SARL	21119
<b>Andere</b>	
EAN Code	4017040015693
KN Code (EU)	1905319900

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Schokoladencookie mit weißen und dunklen belgischen Schokoladenstückchen, gebacken, tiefgefroren

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefroren, Cookies

Gebackener Schokoladencookie mit weißen und dunklen Schokoladenstückchen. Einzelpack.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

**Physischer Zustand:** Gefroren  
**Ursprungsland:** Deutschland

#### ANWENDUNGSHINWEIS

**Anwendung**

Auftauen und servieren

**Arbeitsanweisungen**

**Auftauen:** **Zeit:** 60 min **Temperatur:** 18 - 25 °C

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	75 g	71 - 79 g		
<b>Durchmesser:</b>	115 mm	105 - 125 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATION

**Aufgetaut**

<b>Geschmack:</b> Kakao, Schokolade	<b>Geruch:</b> Gebacken
<b>Aussehen</b> Runde, Mit Schokoladenstückchen	<b>Farbe:</b> Braun
<b>Struktur:</b> leicht ballend	

#### ZUTATEN

WEIZENmehl; Zucker; Palmfett; Belgische weiße Schokolade (11%) (Zucker; Kakaobutter\*; VollMILCHpulver; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Belgische Zartbitterschokolade (10%) (Zucker; Kakaomasse\*; Kakaobutter\*; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Rapsöl; Invertzuckersirup; Fettarmes Kakaopulver\* (3,4%); Reisquellmehl; Süßmolkenpulver (MILCH); Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Speisesalz; Melasse; Aroma. \*Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org.

Artikelnummer: 10208468 Letzte Änderung am: 11.09.2023

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.969 kJ	(470 kcal)
Fett:	23,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,6 g	
Kohlenhydrate:	58,8 g	
davon Zucker:	39,1 g	
Eiweiß:	4,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7429 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 Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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 SO2, angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
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. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038					
<b>Typ:</b>	Kakao - RFA	<b>Wert:</b>	100 %	<b>Supply chain model:</b>	Mass balance
Mit dem Kauf von Rainforest Alliance- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. RFA- zertifizierten Bauern setzen bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.rainforest-alliance.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972					

Artikelnummer: 10208468 Letzte Änderung am: 11.09.2023

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	540 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	10 Tage
Lagertemperatur:	18 - 25 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	-18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	4,950 kg	Bruttogewicht:	5,859 kg
		Stückzahl:	66 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	U-card	Material:	Faltschachtelkarton
Beschreibung:	Flexible film	Material:	OPP
<b>Sekundärverpackung</b>			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Etikett	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.