

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 16.09.2022

Flex Pulver

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10232564
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8061
Andere	
EAN Code	7640108383914

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backvormischung für Klein- und Hefegebäcke

PRODUKTDESCHEIBUNG



Brotbackmittel

Pistor Art. Nr: 18590
Backvormischung für Klein- und Hefegebäcke

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Dosierung für Weggli:
1650 g Weismehl, 165 g Flex Pulver, 80 g Hefe, 200 g Speisefett, 1000 g Wasser
Teige plastisch auskneten und nicht zu stark erwärmen lassen. Stockgare ca. 10 min.

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 10 % Zugabe auf Mehl

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	20.000 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht süß, Typisch	Geruch:	Leicht süß, Typisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß, Hellbraun, Hellgrau
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

Traubenzucker; Speisesalz GERSTENmalzmehl; WEIZENmehl; WEIZENkleber; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, SOJAllecithine; Rapsöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

Artikelnummer: 10232564	Letzte Änderung am: 16.09.2022
-------------------------	--------------------------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.339 kJ	(319 kcal)
Fett:	12,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,4 g	
Kohlenhydrate:	43,0 g	
davon Zucker:	20,8 g	
Eiweiß:	11,4 g	
Salz (Na x 2,5):	21,0000 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja		Ja
Weizen	Ja		Ja
Roggen	Nein		
Gerste	Ja		
Hafer	Nein		
Dinkel	Nein		
Khorasanweizen	Nein		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja		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		Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *		Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			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.

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
Gehalte				
Feuchtegehalt:		7 - 11 %		ICC 110

Artikelnummer: 10232564	Letzte Änderung am: 16.09.2022
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	2 000 000	200.000	5	2	
E. coli:	/ 1 g	10	0	5	1	
Schimmelpilze:	/ g	20 000	2.000	5	2	
Hefen:	/ g	100 000	10.000	5	2	
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100	5	1	
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Nicht nachweisbar				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	20 kg	Bruttogewicht:	20,180 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Schrumpffolie		

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.