

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.06.2024

Grand Patissier Melange Plunder

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10219730**

Betrieb Artikelnummer

Baker & Baker ITALIA S.R.L. 800364
MARGO - B&B SCHWEIZ AG 2111

Andere

EAN Code 4017040021113
KN Code (EU) 15179099

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Mischfett

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 43868.

Grand Patissier Melange Plunder MB ist ein plastisches Mischfetterzeugnis auf Basis von pflanzlichem Fett, pflanzlichem Öl und Butterfett. 19% Butter und 2.5% Rahm für bestes Aroma in Gipfel- und Plunder-Gebäck.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Italien

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Grand Patissier Melange Plunder ist ein plastisches Mischfetterzeugnis. Die 2 kg - Platten eignen sich zur rationellen Herstellung von Gipfel- und Plunder-Gebäcken.

Ideale Verarbeitungstemperatur: 20 - 22 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			5 Platten à 2 kg

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	Keine fremden Gerüche
Aussehen	Emulsion	Farbe:	Etwas Gelb
Struktur:	Plastisch		

ZUTATEN

Pflanzliches Öl: Sonnenblume; Pflanzliches Fett: Palm; Wasser; BUTTERreinfett; Ganz gehärtetes Palmfett; SAHNE; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrate; Aroma; Speisesalz; Farbstoff: Carotine.

Artikelnummer: 10219730 Letzte Änderung am: 26.06.2024

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	3.010 kJ	(732 kcal)
Fett:	81 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	44 g	
Kohlenhydrate:	0,6 g	
davon Zucker:	0,6 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,4 g	
Salz (Na x 2,5):	0,3840 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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.			
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 nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen. 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:	Mass balance
Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org .					

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Artikelnummer: 10219730 Letzte Änderung am: 26.06.2024

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fettgehalt:				
pH:				
Feuchtegehalt:				

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feststoffgehalt bei 10 °C (N10):				
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):				
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				
Feststoffgehalt bei 35 °C (N35):				

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				ISO 4833-1
Enterobakterien:	/ g	10				ISO 21528
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 21527
Hefen:	/ g	100				ISO 21527

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	159 Tage
Lagertemperatur:	
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 15 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,36 kg	Stückzahl:	5 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Wickler	Material:	Aluminium, Papier, PE		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe		
Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP		

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.