

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 04.03.2021

B&B Kraftkorn Malzbagel

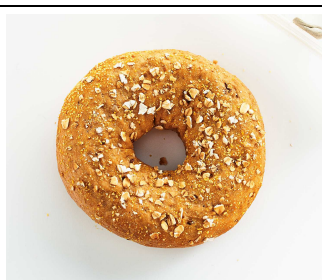
MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10234832
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	Artikelnummer 4017040016621
Andere	
EAN Code	4017040016621
KN Code (EU)	1905903000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Bagel mit Malz und Ölsaaten, garniert mit Maisgrieß und Haferflocken, vorgebacken und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Ringförmiges goldbraunes Weizenkleinbäck mit einem leicht unregelmäßigen Loch in der Mitte. Die Kruste ist mit Maisgrieß und Haferflocken bestreut. Die Krume ist malzig braun und hat eine feinporige, leicht unregelmäßige Struktur. Geruch und Geschmack sind aromatisch nach Getreide und Malz.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Belgien

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	15 - 30 min	
Bemerkungen:	Produkt bei Raumtemperatur auftauen.		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	2 min	Temperatur: 180 - 200 °C
Bemerkungen:	Produkt mit viel Dampf backen.		

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g	95 - 111 g		
Höhe:	38 mm	30 - 45 mm	Messen	
Durchmesser:	113 mm	100 - 125 mm	Messen	Loch in der Mitte: 30 mm (Mnimum: 20 mm, Maximum: 40 mm)

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Malz, Körner, aromatisch	Geruch:	Malz, Körner, aromatisch
Aussehen	mit Saaten	Farbe:	Braun, Typisch
Struktur:	Weich, Körner		

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Wasser; GERÖSTETES GERSTENMALZMEHL (4,8%); Rapsöl; HAFERFLOCKEN (2,5%); Sonnenblumenkerne (2,4%); LUPINENSCHROT (2,3%); Glukosesirup, getrocknet; Braune Leinsaat (1%); Gelbe Leinsaat (1%); WEIZENMALZMEHL; Maisgrieß (1%); Meersalz; WEIZENFASERN; Hefe; Traubenzucker; WEIZENKLEBER; GERSTENMALZEXTRAKT, GETROCKNET; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Trennmittel: Calciumcarbonat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

Artikelnummer: 10234832

Letzte Änderung am: 04.03.2021

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.342 kJ	(319 kcal)
Fett:	7,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g	
Kohlenhydrate:	49,0 g	
davon Zucker:	3,3 g	
Eiweiß:	11,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,8600 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
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	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM, SENF, MILCH / LAKTOSE, SOJA.			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK Wert: Supply chain model:

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.

Artikelnummer: 10234832	Letzte Änderung am: 04.03.2021
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000	100.000			ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	2 000				ISO 21528-2
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	< -18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagerhinweis:	Nicht verpackt, Umgebungstemperatur
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagerhinweis:	Verpackt, Kühl
Bemerkungen:	In lebensmittelgeeigneten Kunststoffbeutel lagern
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	4,4 kg	Bruttogewicht:	4,8 kg	Stückzahl: 44 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Beutel	Material:	PE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Karton	Material:	Wellpappe	

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.