

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 28.03.2023

## Laugenzöpfl

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10249011</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8260
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108385673

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Laugengebäck, gebacken und tiefgekühlt

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereierzeugnis, Gefroren

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Gewünschte Laugenzöpfl aus dem Karton nehmen und 30-45 Min. auftauen lassen. Tipp: Damit die Kruste rösch bleibt, können die Laugenzöpfel bei 210°C während 1 Min. nachgebacken werden.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	90 g			
Höhe:				
Länge:				
Breite:				

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch      Geruch: Typisch

### ZUTATEN

WEIZENmehl; Wasser; Brezellaug; (Säureregulator: Natriumhydroxid); Rapsöl; Jodiertes Speisesalz; Hefe; MagerMILCHpulver; SüßMOLKENpulver; Traubenzucker; VollEipulver; Malzmehl (WEIZEN; GERSTE); WEIZENkleber; BUTTER.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.203 kJ	(287 kcal)
Fett:	2,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g	
Kohlenhydrate:	55,8 g	
davon Zucker:	2,0 g	
Eiweiß:	8,7 g	
Salz (Na x 2,5):	1,8000 g	

Artikelnummer: 10249011 Letzte Änderung am: 28.03.2023

**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	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
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	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Ja
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 SO<sub>2</sub>, 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:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:
------	------------------------------	-------	---------------------

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				
Enterobakterien:	/ g	100				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				

<b>Artikelnummer:</b> 10249011	<b>Letzte Änderung am:</b> 28.03.2023
--------------------------------	---------------------------------------

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	120 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
<b>Lagerhinweis:</b>	Umgebungstemperatur
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	4,5 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	5,6 kg
		<b>Stückzahl:</b>	50 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Beutel	<b>Material:</b>	Kunststoff
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	Unbeschichteter Karton

**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.