

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 08.02.2022

### Malzkorn Mix 50%

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163541</b>
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8122
Andere	
EAN Code	7640108380685

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Brotvormischung für Spezialbrote

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 4901  
Grundmischung für malziges Brot mit besonders dunkler Färbung

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Anwendung

800 g Malzkorn Mix 50%, 800 g Ruch- oder Halbweissmehl, 40 g Hefe, 1000 g Wasser.  
Langsam und gut auskneten, Teigtemperatur ca. 25°C, nicht zu feste Teige, eher jung einschiessen

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

#### SENSORISCHE INFORMATION

**Struktur:** Freifließendes Pulver  
**Geruch:** Etwas nach Mehl, Leicht wie Samen, Leicht süß  
**Farbe:** Weiß, Hellbraun, Hellgrau

#### ZUTATEN

WEIZENmehl; WEIZENmalzquellmehl, teilweise geröstet; GERSTENSchrot; HAFERgrütze; WEIZENkleber; Leinsamen; ROGGENmehl;  
WEIZENVollkornquellmehl; ROGGENschrot; Sonnenblumenkerne; Jodiertes Speisesalz; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Getrockneter ROGGENsauerteig;  
Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

#### NÄHRWERTANGABEN

##### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	1.547 kJ	(369 kcal)
<b>Fett:</b>	8,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	49,0 g	
davon Zucker:	3,4 g	
<b>Eiweiß:</b>	18,2 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	3,9600 g	

Artikelnummer: 10163541	Letzte Änderung am: 08.02.2022
-------------------------	--------------------------------

**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	Ja		
Gerste	Ja		
Hafer	Ja		
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	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	Ja	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	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 PO/PK	Wert:	Supply chain model:
------	-------------	-------	---------------------

**DIÄTISCHE 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
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		9 - 13 %		ICC 110

Artikelnummer: 10163541

Letzte Änderung am: 08.02.2022

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100	10	5	1	SLMB
Schimmelpilze:	/ g	3 000	300	5	2	SLMB
Hefen:	/ g	3 000	300	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,18 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.