

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 30.01.2026

Malzkruste Tradition 50 %


MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10253058
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8356
Andere	
EAN Code	7640108385765

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Brotvormischung für Spezialbrote
---------------------------------------	----------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr. 52543
50 % Spezialbrotvormischung für aromatische, lockere Brote mit langer Frischhaltung.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Schweiz
-----------------------	---------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung	
700 g Malzkruste Tradition 50 %, 700 g Ruch- oder Weissmehl, 30 g Hefe, 1000 g Wasser. Gut auskneten, Teigtemperatur ca. 25 °C, Stockgare 60 Minuten; leicht rund aufarbeiten oder als Schraubenbrot leicht drehen, eher heiss backen.	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	50 % auf Mehl

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Leicht süß, Etwas nach Mehl	Geruch:	Typisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellgrau, Hellbraun
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

WEIZENmehl; ROGGENmehl; WEIZENmalzquellmehl, teilweise geröstet; HAFERVollkornquellmehl; Getrockneter ROGGENsauerteig (ROGGENmehl; Starterkultur); Jodiertes Speisesalz; WEIZENVollkornquellmehl; WEIZENmalzschrot; WEIZENkleber; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10253058

Letzte Änderung am:

30.01.2026

NÄHRWERTANGABEN
Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.408 kJ	(333 kcal)
Fett:	2,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g	
Kohlenhydrate:	62 g	
davon Zucker:	1,8 g	
Ballaststoffe:	7,1 g	
Eiweiß:	13 g	
Salz (Na x 2,5):	4,5700 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	Ja	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	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	Nein	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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann enthalten: DINKEL, KHORASANWEIZEN, MILCH.

Basierend der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden. Daher 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.

Artikelnummer: 10253058 Letzte Änderung am: 30.01.2026

NACHHALTIGKEIT

Typ: Dieses Produkt enthält kein Palm- oder Palmkernöl oder Derivate von diesen. 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.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		8 - 15 %		ICC 110

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	300 000	30.000	5	2	
E. coli:	/ 1 g	10		5	1	
Schimmelpilze:	/ g	5 000	500	5	2	
Hefen:	/ g	25 000	2.500	5	2	
Bacillus cereus:	/ g	100	10	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:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 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 der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten, des Vereinigten Königreichs und der Schweiz.

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.