

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 19.07.2024

Margo Berliner gefüllt

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10250590
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8078
Andere	
EAN Code	7640108385727

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Siedegebäck aus Hefeteig mit Fruchtzubereitung (26%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren

Berliner aus lockerem Hefeteig gebacken, gefüllt mit Fruchtzubereitung, tiefgefroren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** 90 min **Temperatur:** 20 - 22 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	70 g			
Höhe:	52,5 mm	50 - 55 mm		
Durchmesser:	90 mm	85 - 95 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut

Geschmack:	aromatisch, Typischer Fritiergeschmack	Geruch:	aromatisch, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	gleichmäßige runde Form, Stabiler Kragen	Farbe:	Mittelbraun, Mit hell-gelblichem Kragen

Krume, aufgetaut

Struktur: feine Poren, gleichmäßige Lockerung, Weich

Füllung, aufgetaut

Geschmack:	Typischer Fruchtgeschmack	Farbe:	Rot
-------------------	---------------------------	---------------	-----

Artikelnummer: 10250590	Letzte Änderung am: 19.07.2024
--------------------------------	---------------------------------------

ZUTATEN

WEIZENmehl; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps, Sonnenblume, ganz gehärtet; EIER; Zucker; Glucose; Glukose-Fruktose-Sirup; Wasser; Hefe; Himbeere; Feuchthaltemittel: Sorbit; MOLKENERZEUGNIS ; Fruchtkonzentrat (Zitronensaft; Johannisbeersaft; Aprikosenpüree); Apfelpüree; MILCHzucker; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENKLEBER; Jodiertes Speisesalz; EIKLARPULVER; Geliemittel: Pektine; MAGERMILCHPULVER; Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure, Natriumcitrate; Holunderbeerextrakt; Verdickungsmittel: Gummi arabicum, Traganth; Butterreinfett (MILCH).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.526 kJ	(363 kcal)
Fett:	14 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g	
Kohlenhydrate:	50 g	
davon Zucker:	20 g	
Ballaststoffe:	2,2 g	
Eiweiß:	7,4 g	
Salz (Na x 2,5):	0,6000 g	
Bemerkungen:	Nicht analytisch bestimmt	

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	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	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	Nein
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	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	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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: HASELNÜSSE, MANDELN, SESAM, SOJA, WALNÜSSE.			

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:
-------------	------------------------------	--------------	----------------------------

Artikelnummer: 10250590	Letzte Änderung am: 19.07.2024
--------------------------------	---------------------------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Enterobakterien:	/ g	100				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	240 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,360 kg	Bruttogewicht:	4,210 kg
		Stückzahl:	48 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	PE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Pappe

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.