

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

## PLT Verda Bäckereifett

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10176565</b>
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8010
Andere	
EAN Code	7640108382818

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Pflanzenfett
--------------------------------	--------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backfett

Pistor Art-Nr. 4722  
Ungehärtetes, pflanzliches Bäckereifett zur Herstellung von Hefe-, Kuchen-, Mürb-, Zucker- und Mailänderteigen.

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
PLT Verda Bäckereifett sollte zwischen 18-22°C verarbeitet werden.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	20 kg			

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	neutral	<b>Geruch:</b>	neutral
<b>Struktur:</b>	homogen, Keine Klumpen, Fest	<b>Farbe:</b>	Hellgelblich

### ZUTATEN

Pflanzliches Fett: Shea; Rapsöl.
----------------------------------

### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	3.700 kJ (884 kcal)
Fett:	100,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	39,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g

Artikelnummer: 10176565 Letzte Änderung am: 05.05.2021

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	
Weizen	Nein	Ja	
Roggen	Nein	Nein	
Gerste	Nein	Nein	
Hafer	Nein	Nein	
Dinkel	Nein	Nein	
Khorasanweizen	Nein	Nein	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Ja	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
Mandeln	Nein	Nein	
Haselnuss	Nein	Nein	
Walnüsse	Nein	Nein	
Kaschunüsse	Nein	Nein	
Pecannüsse	Nein	Nein	
Paranüsse	Nein	Nein	
Pistazien	Nein	Nein	
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	
<small>* 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.</small>			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
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:
------	-------------	-------	---------------------

**DIÄTETISCHE 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>	

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Slip point:				
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):				
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

Artikelnummer: 10176565 Letzte Änderung am: 05.05.2021

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

**Lagerbedingungen**

Mindesthaltbarkeit nach Produktion: 365 Tage  
 Lagertemperatur: 15 - 18 °C  
 Relative Lagerfeuchtigkeit: 40 - 50 %  
 Lagerhinweis: Trocken und kühl lagern., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen, Vor Licht schützen

**Transportbedingungen**

Transporttemperatur: 10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

**Verkaufseinheit**

Nettogewicht: 20 kg Bruttogewicht: 20,150 kg Stückzahl: 1 ST

**Primärverpackung:**

Beschreibung: Beutel Material: MDPE

**Sekundärverpackung**

Beschreibung: Karton Material: 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.