

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 09.06.2021

Velumin

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163682
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 8054
Andere	
EAN Code	7640108380296

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Buttergebäcke

PRODUKTBESCHREIBUNG



Brotbackmittel
PISTOR ART-NR: 4803
Backmittel auf der Basis von Milchbestandteilen. Für grössere Volumen und bessere Mürbung von Kleingebäck.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

100 - 150 g pro Liter Wasser
4.5 - 5.0 % auf das Gesamtmehlgewicht
Verwendung wie Vollmilchpulver

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Pure, nach Milch, Süßlich	Geruch:	Pure, Milchig
Aussehen	Pulver	Farbe:	Weiß, Gelblich
Struktur:	Freifließendes Pulver, Keine Klumpen		

ZUTATEN

BUTTERMILCHPULVER(35%); MAGERMILCHPULVER; SÜßMOLKENPULVER; Dextrose; Trennmittel: Tricalciumphosphat.

Artikelnummer: 10163682	Letzte Änderung am: 09.06.2021
-------------------------	--------------------------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.552 kJ	(371 kcal)
Fett:	2,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g	
Kohlenhydrate:	64,0 g	
davon Zucker:	64,0 g	
Eiweiß:	23,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,8750 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Ja
Weizen	Nein		Nein
Roggen	Nein		Nein
Gerste	Nein		Nein
Hafer	Nein		Nein
Dinkel	Nein		Nein
Khorasanweizen	Nein		Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja		Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	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
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *		Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein		Nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	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 ₂ , 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:
------------------	-------	---------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Artikelnummer: 10163682	Letzte Änderung am: 09.06.2021
--------------------------------	---------------------------------------

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Fette				
Fettgehalt:				Teichert
Eiweiß				
Eiweißgehalt:		> 22,5 %		
pH				
pH:		6,2 - 6,8		Potentiometrisch
Gehalte				
Feuchtegehalt:		< 5 %		Trockenschrank

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	50 000				SLMB
Enterobakterien:	/ g	10				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	100				SLMB
Hefen:	/ g	100				SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	360 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< 20 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,22 kg
		Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner

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.