

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 12.08.2021

## Verda Blätterteigfett

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10179714</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8582
Andere	
EAN Code	7640108382955

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzenfett gehärtet, aromatisiert

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzenfett

gehärtetes, pflanzliches Blätterteigfett. Ideal für Blätterteige nach allen Methoden.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Verda Blätterteigfett sollte bei 18-22°C verarbeitet werden (für Blitzblätterteig kühler). Der Vorteig für Blätterteigfette sollte etwas weicher gehalten werden als für Margarine. Das Einschlaggewicht kann gegenüber Margarinen um ca. 15% reduziert werden

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			2 Würfel à 5 kg in 1 kg Scheiben geschnitten

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Fettig, Ohne Fremdgeschmack	<b>Geruch:</b>	Typisch, Nicht ranzig, ohne Beigeschmack
<b>Aussehen</b>	Glatte Oberfläche	<b>Farbe:</b>	Leicht gelblich-weiß
<b>Struktur:</b>	homogen, Leicht zu trennen, Fest		

### ZUTATEN

Pflanzliche Öle: Raps, ganz gehärteter Raps; Aroma.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	3.700 kJ	(900 kcal)
<b>Fett:</b>	100,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	17,0 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0000 g	

Artikelnummer: 10179714

Letzte Änderung am: 12.08.2021

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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)	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	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	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.			
<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

"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
Feuchtegehalt:				

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Slip point: Feststoffgehalt bei 10 °C (N10): Feststoffgehalt bei 20 °C (N20): Feststoffgehalt bei 30 °C (N30): Feststoffgehalt bei 35 °C (N35):				

<b>Artikelnummer:</b> 10179714	<b>Letzte Änderung am:</b> 12.08.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	100 000	10.000			ISO
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	100	10			ISO
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100	10			ISO
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000	100			SLMB
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000	100			SLMB
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100	10			ISO
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	270 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	15 - 18 °C
<b>Relative Lagerfeuchtigkeit:</b>	< 60 %
<b>Lagerhinweis:</b>	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	10 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	10,090 kg	<b>Stückzahl:</b> 2 ST
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Wickler	<b>Material:</b>	HDPE	
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Herumwickeln	<b>Material:</b>	Unbeschichteter Karton	
<b>Beschreibung:</b>	Palettenstretchfolie			

**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.