

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

Wurstwegge

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10240959
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 8354
Andere	
EAN Code	7640108385550

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gefüllter Blätterteigteigling, tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefrorenes Bäckereiprodukt, ungebacken

Blätterteig Wurstweggen, ungebacken, tiefgekühlt

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Backen

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 210°C mit wenig Dampf ausbacken. Backzeit: ca. 25 Min. Die Wurstweggen können mit oder ohne Eistreiche gebacken werden. Tipp: 30 Min. bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank auftauen lassen, ergibt ein leicht besseres Volumen.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g			Ausbackgewicht: ca. 85 g
Höhe:	20 mm			
Länge:	150 mm			
Breite:	50 mm			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch
Struktur: Teig
Geruch: Typisch
Farbe: Beige

ZUTATEN

Fleischzubereitung(50 %) CH: (Wasser; Schweinefleisch(10%); Speck(8%); PANIERMEHL (ENTHÄLT GLUTEN); Rindfleisch; Schweineschwarte; MAGERMILCHPULVER; SENF; MOLKENERZEUGNIS; VOLLEIPULVER AUS FREILANDHALTUNG; Traubenzucker; Bouillon; Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit); Gewürzmischung (ENTHÄLT SOJA, ENTHÄLT SELLERIE); MILCHEIWEIß; Zwiebel; Stabilisator: Polyphosphate; BUTTER; Petersilie; Verdickungsmittel: Methylcellulose; MILCHZUCKER; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Citronensäure; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Aroma); WEIZENMEHL; Pflanzenmargarine (Pflanzliches Fett: Palm; Pflanzliches Öl: Rapsöl; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure); Wasser; Jodiertes Speisesalz; GERSTENMALZEXTRAKT.

Artikelnummer: 10240959 Letzte Änderung am: 05.05.2021

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.187 kJ	(285 kcal)
Fett:	17,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,2 g	
Kohlenhydrate:	23,8 g	
davon Zucker:	2,3 g	
Eiweiß:	7,0 g	
Salz (Na x 2,5):	1,2000 g	
Bemerkungen:	Berechnet, 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	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Nein	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SESAM, SCHALENFRÜCHTEN.			
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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ g	1 000				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/ g	100				

Artikelnummer: 10240959	Letzte Änderung am: 05.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	-20 - -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
Lagerhinweis:	Haltbarkeit nach Backen, Umgebungstemperatur
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,35 kg
		Stückzahl:	50 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	PE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / 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.