

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

### PLT Florana Blitz

#### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163460</b>
<b>Betrieb</b>	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	<b>Artikelnummer</b> 8541
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108380913

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Pflanzenmargarine ungehärtet, für Blitz-Blätterteig

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzliche Margarine

Pistor Art. Nr: 4717

Pflanzliche Blätterteigmargarine in 250g Stücke geschnitten. Zur Herstellung von Blitz- Blätterteig. Gleiche Qualität wie PLT Florana.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Schweiz

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Anwendung

PLT Florana Blitz sollte bei 8-16°C verarbeitet werden

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	10 kg			2 Würfel à 5 kg in 250g Stücke geschnitten

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Nach Butter, Aromatisiert, Ohne Fremdgeschmack	<b>Geruch:</b>	Nach Butter, Aromatisiert, ohne Beigeschmack
<b>Aussehen</b>	Glatte Oberfläche	<b>Plastizität:</b>	Plastisch
<b>Struktur:</b>	homogen, Keine Klumpen, Leicht zu trennen	<b>Farbe:</b>	Leicht gelblich-weiß

#### ZUTATEN

Palmfett; Rapsöl; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz; Natürliches Aroma.

#### NÄHRWERTANGABEN

##### Pro 100 Gramm Produkt

<b>Energie:</b>	2.960 kJ	(720 kcal)
<b>Fett:</b>	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	33,0 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>	0,1000 g	

Artikelnummer: 10163460 Letzte Änderung am: 05.05.2021

**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	Nein
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	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
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	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit 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: -

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: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

**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 20 °C (N20): Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

<b>Artikelnummer:</b> 10163460	<b>Letzte Änderung am:</b> 05.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach</b>	210 Tage
<b>Produktion:</b>	
<b>Lagertemperatur:</b>	10 - 18 °C
<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>	10,21 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Wickler		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Herumwickeln	<b>Material:</b>	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.