

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 27.03.2021

B&B 6 Original Grains Burger Bun

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10231710
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker BENELUX BV	02361
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023612
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2361
Baker & Baker Global	10231710
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141202
Baker & Baker FRANCE SARL	2361
Andere	
EAN Code	4017040023612
ITF 14 Code	04017040023612
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Weiches Brötchen für Hamburger, bestreut mit grobkörnigen Roggen-Vollkorn, fertig gebacken, vorgeschnitten, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Weiches Brötchen für Hamburger, bestreut mit grobkörnigen Roggen-Vollkorn, fertig gebacken, vorgeschnitten, tiefgefroren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Die Buns bei Raumtemperatur im Beutel ca. 2-3 Stunden auftauen lassen, bis die Feuchtigkeit absorbiert wurde. Direkt belegen oder nach Wunsch die Schnittflächen vorher kurz auftoasten.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** 120 - 180 min **Temperatur:** 15 - 22 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g	98 - 108 g		
Höhe:	40 mm	37 - 43 mm	Messen	
Länge:	120 mm	110 - 130 mm	Messen	
Durchmesser:	125 mm			Abmessungen nach dem Frosten

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Körner, Leicht süß	Geruch:	Typisch, Körner, nach Hefe
Aussehen	Typisch, Weich, Runde	Farbe:	Braun
Struktur:	Weich		
Oberflächenfarbe	Dunkelbraun		

Artikelnummer: 10231710

Letzte Änderung am: 27.03.2021

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Wasser; Sonnenblumenkerne; Zucker; URGETREIDEMEHL (11%) (DINKELWEIZENMEHL; WALDSTAUDENROGGENMEHL; EINKORN WEIZEN; EMMER; FISSER IMPERIAL GERSTE; KHORASAN WEIZEN; BAULÄNDER SPELZ DINKELWEIZEN); Hefe; Rapsöl; ROGGENVOLLKORNSCHROT; WEIZENKLEBER; SAUERTEIG (DINKELWEIZENVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET; EMMERVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET); Speisesalz; HAFERVOLLKORNQUELLMEHL; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; HAFERMEHL; GERSTENMALZ; GERSTE; GERÖSTETES MALZMEHL (GERSTE; WEIZEN); WEIZENKEIMMEHL; SESAMÖL, GERÖSTET; Traubenzucker; Gewürze; Maltodextrin; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; ROGGENMEHL.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie: 1.267 kJ (301 kcal)
 Fett: 7,3 g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g
 Kohlenhydrate: 45,2 g
 davon Zucker: 6,4 g
 Eiweiß: 11,3 g
 Salz (Na x 2,5): 1,0750 g

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	Ja	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Ja	Ja	Ja
Khorasanweizen	Ja	Ja	Ja
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	Nein
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	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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	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: MILCH / LAKTOSE.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

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.

Artikelnummer: 10231710	Letzte Änderung am: 27.03.2021
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649, L 01.00-3, mod
Schimmelpilze:	/ g	100	10			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			§64 LFGB, L 00.00-33, mod
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			§64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§35 LMBG L 00.00-20
Listeria monocytogenes:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-32

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	< -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Bemerkungen:	Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	4 Tage
Lagerhinweis:	An einem kühlen und trockenen Platz lagern. Lagertemperatur: 20 °C und relative Luftfeuchtigkeit: 75 %. Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	2,40 kg	Bruttogewicht:	2,764 kg	Stückzahl: 24 ST
Bemerkungen:	4 x 6 = 24			
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Beutel	Material:	OPP	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Beschichteter Karton	
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	

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.