

**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	<b>10231710</b>
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 aufstoasten.

**Arbeitsanweisungen**

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

**PRODUKTGRÖßEN**

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

**SENSORISCHE INFORMATION**

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Körner, Leicht süß	<b>Geruch:</b>	Typisch, Körner, nach Hefe
<b>Aussehen</b>	Typisch, Weich, Runde	<b>Farbe:</b>	Braun
<b>Struktur:</b>	Weich		
<b>Oberflächenfarbe</b>	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
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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.

<b>Artikelnummer:</b> 10231710	<b>Letzte Änderung am:</b> 27.03.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

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

**VERPACKUNGSINFORMATION**

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