

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

### Buttergipfel 50 g

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163370</b>
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 8248
Andere	
EAN Code	7640108380463

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Buttergipfelteigling, unegart und tiefgekühlt

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, unegart, ungebacken

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Anwendung

Teiglinge gefroren auf Backbleche absetzen und ca. 90 Min. im feuchten Gärraum bei 30-32°C und 80% r.F. auftauen und gären lassen. Bei ca. 220°C mit Dampf einschiessen und bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 15-16 Min. Tipp: Die Gipfel können mit oder ohne Eistreiche gebacken werden.

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	50 g			
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

#### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch  
Aussehen: cremig  
Struktur: Teig  
Geruch: Typisch

#### ZUTATEN

WEIZENMEHL; Wasser; BUTTER(22%); Hefe; WEIZENSTÄRKE; SÜßMOLKENPULVER; Zucker; Jodiertes Speisesalz; WEIZENKLEBER; GERSTENMALZMEHL; VOLLEIPULVER; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Säuerungsmittel: Milchsäure.

Artikelnummer: 10163370

Letzte Änderung am: 05.05.2021

**NÄHRWERTANGABEN**

**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.404 kJ	(335 kcal)
Fett:	18,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,5 g	
Kohlenhydrate:	35,7 g	
davon Zucker:	2,0 g	
Eiweiß:	5,7 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0000 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
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer			Ja
Dinkel			Ja
Khorasanweizen	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	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
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	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite 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.

**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: Nein

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10163370	<b>Letzte Änderung am:</b> 05.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	120 Tage
Lagertemperatur:	-20 - -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b> 12,5 kg	<b>Bruttogewicht:</b> 13,100 kg	<b>Stückzahl:</b> 250 ST	
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b> Sack	<b>Material:</b> Kunststoff		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b> 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.