PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

Florentiner Mix

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10163469**
Betrieb	**Artikelnummer**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8095
Andere	
EAN Code	7640108381095

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Trockenmischung für Florentinerprodukte

PRODUKTBESCHREIBUNG

margo

Halbfabrikat für die Herstelltung von Konditoreierzeugnissen

Pistor Art-Nr. 778
Vormischung für eine einfache und rationelle Herstellung von Florentinern, Bienenstichen, Mandel- und Nussschnitten sowie Nusstorten.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Dosierung:
Bienenstich: Florentiner Mix und gehobelte Mandeln 1:1
Florentiener: 200g Florentiner Mix, 100g weisse, gehobelte Mandeln, 50g konfierte Kirschen oder Früchte.

Verarbeitungshinweis: Bienenstich-Belag: Die zu 3⁄4 angegarten Teigstücke leicht mit
Wasser besprühen und die Mischung aufstreuen. Florentiner: Alle Zutaten mischen.
Auf Florentinerbleche oder in Florentinerringe verteilen (ca. 25 g bei 9 cm Durchmesser).
Backtemperatur: 190°C-200°C.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	5 kg			10 x 0,5 kg

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Honig, Süß, Ohne fremden Geschmack
Struktur: Freifließendes Pulver
Geruch: Typisch, süß, ohne Beigeschmack
Farbe: Beige

ZUTATEN

Zucker; Glukosesirup (WEIZEN); Palm; Backhonig; VOLLMILCHPULVER; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma.

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Florentiner Mix

Artikelnummer:	10163469	Letzte Änderung am:	05.05.2021

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.106 kJ	(502 kcal)
Fett:	23,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,3 g	
Kohlenhydrate:	72,3 g	
davon Zucker:	49,6 g	
Eiweiß:	0,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0230 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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	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 Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	PPM *	Ja	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: GLUTEN, EI, MANDELN, HASELNÜSSE.

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: 2-0999-19-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-817334

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				, With evey delivery

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Florentiner Mix

Artikelnummer:	10163469	Letzte Änderung am:	05.05.2021

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	**/ g**	10 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	**/ g**	500				ISO 21528-2
E. coli:	**/ g**	10				ISO 16649-2
Schimmelpilze:	**/ g**	100				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	**/ g**	200				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	**/ g**	500				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	**/ g**	100				§64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	**/ 25 g**	abwesend				§64 L00.00-52

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	360 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Bemerkungen:	Aufgrund der Zusammensetzung und Pulverstruktur des Produktes sind Zusammenballungen möglich.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	5 kg	**Bruttogewicht:**	5,44 kg	**Stückzahl:**	10 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Beutel		**Material:**	PET, Aluminium, PE	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Kiste / Karton		**Material:**	Pappe	

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.