

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 24.01.2020

Aprikosen Rhabarber Stange

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163316
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8339
Andere	
EAN Code	7640108381774

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Blätterteigstange mit Aprikosen-Rhabarberfüllung (35%), backfertig und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefrorenes Bäckereiprodukt, ungebacken, Gefroren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im 210°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 25 Min. Tipp: 20 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen, ergibt ein leicht besseres Volumen

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g			Ausbackgewicht: ca.85g
Höhe:				
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch
Struktur: Teig
Geruch: Typisch

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Wasser; Rhabarber(15%); Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Raps; Getrocknete Aprikose(6%); Zucker; Stärke; WEIZEN, Mais; PANIERMEHL; Jodiertes Speisesalz; Modifizierte Stärke (Kartoffel); GERSTENMALZEXTRAKT; Verdickungsmittel: Methylcellulose; Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgator: Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aromen; Konservierungsstoffen: Kaliumsorbat, SCHWEFELDIOXID.

Artikelnummer: 10163316 Letzte Änderung am: 24.01.2020

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.064 kJ (254 kcal)
Fett:	13,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,2 g
Kohlenhydrate:	30,3 g
davon Zucker:	8,5 g
Eiweiß:	3,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,8000 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	
Weizen	Ja	Ja	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Mandeln	Nein	Nein	
Haselnuss	Nein	Nein	
Walnüsse	Nein	Nein	
Kaschunüsse	Nein	Nein	
Pecannüsse	Nein	Nein	
Paranüsse	Nein	Nein	
Pistazien	Nein	Nein	
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 PPM *	Ja	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, MILCH / LAKTOSE.			
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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Salmonellen:		Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/25 g	10 000				

Artikelnummer: 10163316	Letzte Änderung am: 24.01.2020
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	240 Tage
Lagertemperatur:	-22 - -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagerhinweis:	Haltbarkeit nach Backen
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagerhinweis:	Haltbarkeit nach Backen, Umgebungstemperatur
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,35 kg
		Stückzahl:	50 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Folie	Material:	Kunststoff
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	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.