

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

### Cremona Verda 10%

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10242925</b>
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2552
Andere	
EAN Code	7640108385581

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Patisseriemargarine mit 10% Butter, zum Teil gehärtet

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Margarine

Pistor Art. Nr: 18802

Pflanzliche Patisseriemargarine mit 10% Butter, zum Teil gehärtet, palmfrei.

Geeignet für Grundcrémen, gerührte Massen, Mürbe-, Zucker-, Mailänderliteige, Zöpfe und Hefeteige.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Schweiz

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Anwendung

Cremona Verda 10% sollte bei 20-24°C verarbeitet werden. Die ideale Verarbeitungstemperatur kann je nach Anwendung variieren. Cremona Verda 10% ist gut geeignet für Grundcrémen.

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	10.000 g			

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Leicht nach Butter	<b>Geruch:</b>	Leicht nach Butter
<b>Struktur:</b>	homogen	<b>Farbe:</b>	Hellgelb

#### ZUTATEN

Kokosfett; Pflanzliche Öle: Rapsöl HOLL, Ganz gehärtetes Rapsöl; Wasser; BUTTER (10%); Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Natürliches Aroma.

Artikelnummer: 10242925	Letzte Änderung am: 05.05.2021
-------------------------	--------------------------------

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Fett:	79,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	54,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	
Bemerkungen:	Nicht analytisch bestimmt	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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 Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
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.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: -.			
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.

**NACHHALTIGKEIT**

Typ:	Keine PO/PK	Wert:	Supply chain model:
------	-------------	-------	---------------------

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

<b>Artikelnummer:</b> 10242925	<b>Letzte Änderung am:</b> 05.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):				
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				SLMB
Enterobakterien:	/ g	10				SLMB
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				SLMB
E. coli:	/ g	Nicht nachweisbar				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	100				SLMB
Hefen:	/ g	100				SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	10				SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen

**VERPACKUNGSINFORMATION**

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,210 kg
Schneidend (Margarine):	Ja	Anzahl:	5
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Wickler	Material:	PE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / 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.