

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Letzte Änderung am: 05.05.2021
PLT Florana rapid		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163707
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8023
Andere	
EAN Code	7640108382221

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Pflanzenmargarine ungehärtet, für Blätterteig

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Pistor Art. Nr: 12741 Pflanzliche Blätterteigmargarine in 2 kg Platten für die rationelle Herstellung von Blätterteig nach deutscher Methode.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Ursprungsland:	Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS	
Anwendung	
PLT Florana rapid sollte bei 18-22°C verarbeitet werden. In diesem Temperaturbereich können die Scheiben problemlos direkt ohne zusätzliche Bearbeitung eingeschlagen werden.	

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			5 Platten à 2 kg

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Nach Butter	Geruch:	Nach Butter
Aussehen	Glatte Oberfläche	Plastizität:	Plastisch
Struktur:	homogen, Keine Klumpen	Farbe:	Weisslich

ZUTATEN	
Palmfett; Rapsöl; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz; Natürliches Aroma.	

NÄHRWERTANGABEN	
Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.960 kJ (720 kcal)
Fett:	80,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	34,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,1000 g

Artikelnummer: 10163707

Letzte Änderung am: 05.05.2021

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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)	Nein	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	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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
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.			
Bemerkungen: Basierend auf unserer Risikobewertung ist ein allergenes Risiko durch Erdnussprotein und Sojaprotein in vollraffinierten Ölen nicht gegeben. Es ist aus diesem Grund bei Einsatz von vollraffinierten Ölen auf den Produktionslinien kein Risiko einer Kreuzkontamination mit Erdnussprotein und Sojaprotein zu erwarten.			

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: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

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.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

Artikelnummer:	10163707	Letzte Änderung am:	05.05.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Slip point: 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:	10 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		10 kg	Bruttogewicht:		10,290 kg
			Stückzahl:		5 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Wickler	Material:		HDPE
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Herumwickeln	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.
