

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

PLT Grand'Or Blätterteig rapid

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163613
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 8514
Andere	
EAN Code	7640108382245

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzenmargarine ungehärtet, für Blätterteig

PRODUKTBESCHREIBUNG



Margarine für Blätterteig

Pistor Art. Nr: 12746

Ungehärtete, pflanzliche Blätterteigmargarine mit ausgeprägtem, langanhaltendem Buttergeschmack dank feinsten Butteraroma-Perlen. In 2 kg Platten zur rationellen Herstellung von tourierten Teigen

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

PLT Grand'Or Blätterteig rapid sollte bei 18-22°C verarbeitet werden. In diesem Temperaturbereich können die Platten problemlos direkt und ohne zusätzliche Bearbeitung eingeschlagen werden

PRODUKTGRÖßEN

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

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch, Butter, nussig, Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	aromatisch, Nach Butter, nussig, Nicht ranzig
Aussehen	Glatte Oberfläche	Farbe:	Leicht gelblich-weiß
Struktur:	homogen		

ZUTATEN

Palmfett; Rapsöl; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; AROMA (ENTHÄLT MILCH).

Artikelnummer: 10163613

Letzte Änderung am: 05.05.2021

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Fett:	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	38,0 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
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)	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	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.			

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

Typ: Palmkern 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: Nein

Artikelnummer: 10163613	Letzte Änderung am: 05.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

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
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000	10.000			SLMB
Enterobakterien:	/ g	10				SLMB
Enterobakterien:	/ g	100	10			SLMB
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				SLMB
E. coli:	/ g	Nicht nachweisbar				SLMB
E. coli:	/ g	100	10			SLMB
Schimmelpilze:	/ g	100				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	1 000	100			SLMB
Hefen:	/ g	100				SLMB
Hefen:	/ g	1 000	100			SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	10				SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				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
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,290 kg	Stückzahl: 5 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Wickler	Material:	HDPE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Unbeschichteter Karton	
Beschreibung:	Palettenstretchfolie			

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.