

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

Croissant 15% rapid

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163701
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8538
Andere	
EAN Code	7640108382368

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine zum Teil gehärtet mit 15% Butter, für Croissants und tourierte Hefeteige

PRODUKTBESCHREIBUNG



Margarine, Mit Butter

Pistor Art-Nr. 4501

Gemischte Gipfelmargarine mit 15% Butter zur Herstellung von Parisergipfel, Plunder und tourierten Süssteigen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Croissant rapid 15% sollte bei 18-22°C verarbeitet werden.

PRODUKTGRÖßEN

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

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch, Nicht ranzig, Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	aromatisch, ohne Beigeschmack
Aussehen	Glatte Oberfläche	Farbe:	Weiß
Struktur:	homogen, Trocken		

ZUTATEN

Tierische Fette: Rind, Schwein; Wasser; BUTTER (15%); Pflanzliche Fette: Ganz gehärtetes Palm, Palm, Teilweise gehärtetes Palm; Rapsöl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Fett:	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	42,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	

Artikelnummer: 10163701

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	Ja	
Weizen	Nein	Ja	
Roggen	Nein	Nein	
Gerste	Nein	Nein	
Hafer	Nein	Nein	
Dinkel	Nein	Nein	
Khorasanweizen	Nein	Nein	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	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	Ja	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	
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: -			
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

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

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):				

Artikelnummer: 10163701	Letzte Änderung am: 05.05.2021
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000	10.000			SLMB
Enterobakterien:	/ g	100	10			SLMB
E. coli:	/ g	100	10			SLMB
Schimmelpilze:	/ g	1 000	100			SLMB
Hefen:	/ g	1 000	100			SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	150 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,190 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Wickler	Material:	HDPE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Herumwickeln	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.