

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

Dorella

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163433
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8546
Andere	
EAN Code	7640108380920

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Margarine gemischt zum Teil gehärtet, für Blätterteig

PRODUKTBESCHREIBUNG



Margarine

Pistor Art-Nr. 4719

Gemischte Blätterteigmargarine zur Herstellung von Blätterteig nach allen Methoden und tourierten Teigen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

DORELLA sollte bei 18-22°C verarbeitet werden.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			10 x 1 kg in Scheiben geschnitten

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Ohne Fremdgeschmack, Süßlich, aromatisch, Nicht ranzig	Geruch:	aromatisch, leicht nach Vanille, ohne Beigeschmack, Nicht ranzig, Süßlich
Aussehen	Block	Plastizität:	Plastisch
Struktur:	homogen, Trocken, Plastisch, Keine Klumpen	Farbe:	Leicht gelblich-weiß

ZUTATEN

Tierische Fette: Schwein, Rind; Wasser; 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:	35,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g

Artikelnummer: 10163433 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)	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	Ja	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfit 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		
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):	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

Artikelnummer: 10163433	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	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:	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:	10,190 kg	Stückzahl: 1 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Folie	Material:	HDPE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Herumwickeln	Material:	Pappe	
Beschreibung:	Palettenstreichfolie			

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.