

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 05.05.2021

## PLT Verda Patisseriemargarine

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10185677</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8240
Andere	
EAN Code	7640108383068

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Pflanzenmargarine ungehärtet, zur Herstellung von Crêmen, gerührten Massen, Mürb-, Zucker- und Hefeteigen.

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzliche Margarine

Pistor Art. Nr: 11018

Ungehärtete, pflanzliche Patisseriemargarine palmfrei, zur Herstellung von Crêmen, gerührten Massen, Mürb-, Zucker-, Mailänder- und geriebenen Teigen sowie auch für Hefeteige.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

PLT Verda Patisseriemargarine sollte bei 20-24°C verarbeitet werden. Die ideale Verarbeitungstemperatur kann je nach Anwendung variieren.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	10 kg			2 Würfel à 5 kg

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Leicht nussig, leicht buttrig, Nicht ranzig, Ohne Fremdgeschmack	<b>Geruch:</b>	Typisch, nussig, Leicht nach Butter, Nicht ranzig, ohne Beigeschmack
<b>Aussehen</b>	Glatte Oberfläche	<b>Plastizität:</b>	Weich, cremig
<b>Struktur:</b>	homogen, Kurz, cremig	<b>Farbe:</b>	Cremerfarben

### ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Shea, Kokos; Wasser; Rapsöl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithine, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Speisesalz; Säuerungsmittel: Milchsäure; Natürliches Aroma.

Artikelnummer: 10185677

Letzte Änderung am: 05.05.2021

**NÄHRWERTANGABEN**

**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	2.960 kJ	(707 kcal)
Fett:	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	50,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0500 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	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 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 <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.

**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: 10185677

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			ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100	10			ISO 21528
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	1 000	100			SLMB
Hefen:	/ g	1 000	100			SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				

**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

**VERPACKUNGSMITTELINFORMATION**

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,190 kg
Stückzahl:	2 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.