

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 14.02.2022

GF158 Berliner Gezuckert und Gefüllt 01342

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker Artikelnummer | 10186109 |
| Betrieb | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040013422 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 1342 |
| CN | S12000025 |
| RU | 01342K |
| Andere | |
| EAN Code | 4017040013422 |
| KN Code (EU) | 1905907000 |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Berliner Pfannkuchen mit Himbeer- Johannisbeer Konfitüre extra (19%) und Zuckerdekor (4,5%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

Berliner Pfannkuchen aus lockerem Hefeteig gebacken, gefüllt mit Himbeer- Johannisbeer Konfitüre extra und mit Zuckerdekor.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.

Arbeitsanweisungen

Auftauen: **Zeit:** 90 min

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10186109 | Letzte Änderung am: 14.02.2022 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

PRODUKTGRÖßEN

| | Ziel | Intervall | Methode | Bemerkung |
|---------------------|---------|--------------|---|-----------|
| Gewicht | 76 g | 74,9 - 79 g | Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode | |
| Höhe: | 52,5 mm | 49 - 56 mm | Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode | |
| Durchmesser: | 55,5 mm | 530 - 580 mm | 6 Stück, interne Methode | |

SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|---------------------------|--|----------------|---|
| Gebäck, aufgetaut | | | |
| Geschmack: | aromatisch, Typischer Fritiergeschmack | Geruch: | aromatisch, Typischer Frittiergeruch |
| Aussehen | gleichmäßige runde Form, Stabiler Kragen | Farbe: | Mittelbraun, Mit hell-gelblichem Kragen |
| Krume, aufgetaut | | | |
| Struktur: | feine Poren, gleichmäßige Lockerung, Weich | | |
| Füllung, aufgetaut | | | |
| Geschmack: | Typischer Fruchtgeschmack | | |
| Dekoration | | | |
| Geschmack: | Süß | Farbe: | Weiß |

ZUTATEN

WEIZENmehl; Himbeer-Johannisbeer Konfitüre extra (Früchte: Himbeere, Rote Johannisbeere; Zucker; Glukosesirup; Geliermittel: Pektine; Säuerungsmittel: Citronensäure); Wasser; Palmfett; Zucker; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat; Rapsöl; MILCHzucker; Hefe; VollEipulver; Elklarpulver; Speisesalz; WEIZENstärke; MILCHeiweiß; Glukosesirup; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Stabilisator: Calciumsulfat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Aroma (enthält MILCH).

NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | |
|------------------------------|---------------------|
| Energie: | 1.434 kJ (342 kcal) |
| Fett: | 13,4 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 6,3 g |
| Kohlenhydrate: | 48,2 g |
| davon Zucker: | 19,0 g |
| Eiweiß: | 6,0 g |
| Salz (Na x 2,5): | 0,7541 g |

Artikelnummer: 10186109

Letzte Änderung am: 14.02.2022

ALLERGENEINFORMATIONEN

| Allergene | Enthalten | | |
|---|-----------|------------------|--------|
| | Produkt | Produktionslinie | Fabrik |
| Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) | | | |
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Weizen | Ja | Ja | Ja |
| Roggen | Nein | Ja | Ja |
| Gerste | Nein | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Nein | Ja |
| Dinkel | Nein | Nein | Nein |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | Nein |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| 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 | Ja |
| Schwefeldioxid und Sulfit 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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN.

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 nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10186109 | Letzte Änderung am: 14.02.2022 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|--------------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|---|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 10 000 | | | | DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07 |
| Enterobakterien: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06 |
| E. coli: | / 1 g | 10 | | | | ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8 |
| Schimmelpilze: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Hefen: | / g | 1 000 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12 |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12 |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05 |
| Listeria monocytogenes: | / 1 g | Nicht nachweisbar | | | | DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01 |

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|--|--|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 546 Tage |
| Lagertemperatur: | -18 °C |
| Lagerhinweis: | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation) | |
| Mindesthaltbarkeit: | 2 Tage |
| Lagertemperatur: | < 25 °C |
| Lagerhinweis: | bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | < -18 °C |

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | | |
|---------------------------|-------------|-----------------------|---------------------|-------------------------|
| Verkaufseinheit | | | | |
| Nettogewicht: | 5,47 kg | Bruttogewicht: | 6,677 kg | Stückzahl: 72 ST |
| Primärverpackung: | | | | |
| Beschreibung: | Beutel | Material: | HDPE | |
| Beschreibung: | Bogen | Material: | Wellpappe | |
| Beschreibung: | Lagenteiler | Material: | Faltschachtelkarton | |
| Sekundärverpackung | | | | |
| Beschreibung: | Box | Material: | Wellpappe | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier | |
| Beschreibung: | Etikett | Material: | Papier | |

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.