

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

05.04.2022

### Cremona Extra 10%

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163392</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8034
Andere	
EAN Code	7640108382238

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Margarine zum Teil gehärtet mit 10% Butter, für Cremes, gerührte Massen, Zopf-, Mürb- und Zuckerteige

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Margarine

Pistor Art. Nr: 12743

Pflanzliche Patisseriemargarine mit 10% Butteranteil. Geeignet für Grundcremen, gerührte Massen, Mürb-, Zucker-, Mailänderliteige, Zöpfe und Hefeteigen.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Schweiz

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Anwendung

Cremona Extra 10% sollte bei 20-24°C verarbeitet werden. Die ideale Verarbeitungstemperatur kann je nach Anwendung variieren. Cremona Extra 10% ist gut geeignet für Grundcremen.

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	10 kg			2 Würfel à 5 kg in 1 kg Scheiben geschnitten

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Nach Butter, Aromatisiert, Ohne Fremdgeschmack	<b>Geruch:</b>	Nach Butter, Aromatisiert, ohne Beigeschmack
<b>Aussehen</b>	Glatte Oberfläche	<b>Plastizität:</b>	Weich, cremig
<b>Struktur:</b>	homogen, Kurz, Keine Klumpen	<b>Farbe:</b>	Gelblich

#### ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Palm, Ganz gehärtetes Kokos; Wasser; BUTTER(10%); Rapsöl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Säuerungsmittel: Milchsäure; Farbstoff: Carotin; Speisesalz; Natürliches Aroma.

#### NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Energie:</b>	2.960 kJ (720 kcal)
<b>Fett:</b>	80,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	50,0 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0500 g

Artikelnummer: 10163392 Letzte Änderung am: 05.04.2022

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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 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 SO<sub>2</sub>, 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): Ja  
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):				

<b>Artikelnummer:</b> 10163392	<b>Letzte Änderung am:</b> 05.04.2022
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	180 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	15 - 18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	10 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	10,210 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Wickler		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Herumwickeln	<b>Material:</b>	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.