

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

05.04.2022

## PLT Biscona Extra

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163344</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8527
Andere	
EAN Code	7640108382313

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Pflanzenmargarine ungehärtet, für Mürb-, Zucker-, Hefe- sowie geriebenen Teigen

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 4758

Pflanzliche Backmargarine geeignet zur Herstellung von Zucker-, Mürb-, Hefe- sowie geriebenen Teigen. Zur sofortigen und rationellen Weiterverarbeitung der Teige.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

PLT BISCONA Extra sollte bei 20-24°C verarbeitet werden.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	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>Farbe:</b>	Gelblich
<b>Struktur:</b>	homogen, Kurz, cremig, Keine Klumpen		

### ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Wasser; Rapsöl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Farbstoff: Carotin; Natürliches Aroma; Säuerungsmittel: Milchsäure; Speisesalz.

### NÄHRWERTANGABEN

#### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Fett:	80,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	52,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0500 g	

Artikelnummer: 10163344 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)	Nein	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 SO2, 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: 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:				

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Slip point: Feststoffgehalt bei 20 °C (N20): Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

<b>Artikelnummer:</b> 10163344	<b>Letzte Änderung am:</b> 05.04.2022
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

**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>	10,21 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Wickler	<b>Material:</b>	PE
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Herumwickeln	<b>Material:</b>	Unbeschichteter Karton
<b>Beschreibung:</b>	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.