

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.01.2022

## B&B Choconougat muffin POF

### MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer                  |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker Artikelnummer    | <b>10083637</b> |
| Betrieb                        |                 |
| Artikelnummer                  |                 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040893499   |
| Baker & Baker FRANCE SARL      | 23840           |
| Baker & Baker BENELUX BV       | 23355           |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 89349           |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH     | 4017040893499   |
| Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT | 7141053         |
| Baker & Baker Global           | 10083637        |
| RU                             | 89349K          |
| Andere                         |                 |
| EAN Code                       | 4017040893499   |
| KN Code (EU)                   | 1905907000      |

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Kakao-Muffin mit Kakao- und Haselnüssfüllung (7%), dekoriert mit Schokolade und weißen Schokoladenflocken, gefrosten.

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereiprodukte für alle Konsumenten (bei gesundheitlichen Einschränkungen bitte Produktzusammensetzung und Allergenliste beachten)

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Belgien

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** **Zeit:** 90 - 120 min **Temperatur:** 20 - 23 °C

### PRODUKTGRÖßEN

|                | Ziel  | Intervall | Methode | Bemerkung |
|----------------|-------|-----------|---------|-----------|
| <b>Gewicht</b> | 115 g |           |         |           |
| <b>Höhe:</b>   | 75 mm |           |         |           |
| <b>Breite:</b> | 80 mm |           |         |           |

### SENSORISCHE INFORMATION

**Geschmack:** Süß, Schokolade, aromatisch, Cremig **Geruch:** Schokolade, süß  
**Aussehen** Weich, Gefroren **Farbe:** Dunkelbraun, Weiß

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b> 10083637 | <b>Letzte Änderung am:</b> 26.01.2022 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

**ZUTATEN**

Zucker; Wasser; Pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps (in veränderlichen Gewichtsanteilen)); WEIZENmehl; Fettarmes Kakaopulver(5.5%); VoIElpulver; Schokolade und Weiße Schokoladendekoration(1.7%) (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; VollMILCHpulver; Butterreinfett (MILCH); Fettarmes Kakaopulver; Emulgator: Sonnenblumenlecithine); WEIZENstärke; Pflanzliche Fette (Shea, Kokos (in veränderlichen Gewichtsanteilen)); Modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Calciumphosphate, Glucono-delta-Lacton; Reisquellmehl; Eiweißangereichertes Molkenpulver (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); HASELNUSSmasse(0.8%); Säureregulator: Natriumcarbonate; Shea butter; MagerMILCHpulver; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat, Sorbitantristearat, SOJAlecithine, Lecithine; Speisesalz; Kakaomasse; Natürliches Vanillearoma; Natürliches Aroma.

**NÄHRWERTANGABEN**

| Pro 100 Gramm Produkt        |          |            |
|------------------------------|----------|------------|
| <b>Energie:</b>              | 1.748 kJ | (419 kcal) |
| <b>Fett:</b>                 | 25,5 g   |            |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 5,3 g    |            |
| <b>Kohlenhydrate:</b>        | 40,5 g   |            |
| davon Zucker:                | 24,4 g   |            |
| <b>Eiweiß:</b>               | 5,5 g    |            |
| <b>Salz (Na x 2,5):</b>      | 0,635 g  |            |

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

| Allergene  | Enthalten |                  |        |
|--|-----------|------------------|--------|
|  | Produkt   | Produktionslinie | Fabrik |
| <b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>  |           |                  |        |
| <b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Ja        | Ja               | Ja     |
| <b>Weizen</b>  | Ja        | Ja               | Ja     |
| <b>Roggen</b>  | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Gerste</b>  | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Hafer</b>   | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Dinkel</b>  | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Khorasanweizen</b>  | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Ja        | Ja               | Ja     |
| <b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Ja        | Ja               | Ja     |
| <b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>  | Ja        | Ja               | Ja     |
| <b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Ja        | Ja               | Ja     |
| <b>Mandeln</b>   | Nein      | Ja               | Ja     |
| <b>Haselnuss</b>   | Ja        | Ja               | Ja     |
| <b>Walnüsse</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Kaschunüsse</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Pecannüsse</b>  | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Paranüsse</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Pistazien</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Macadamia-/Queenslandnuss</b>   | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Nein      | Ja               | Ja     |
| <b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Nein      | Ja               | Ja     |
| <b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | Nein      | Ja               | Ja     |
| <b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>   | 2 PPM *   | Nein             | Ja     |
| <b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | Nein      | Nein             | Ja     |
| <b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | 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. |           |                  |        |
| <b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>  |           |                  |        |
| Kann Spuren enthalten von: ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, SESAM, SELLERIE, SENF.   |           |                  |        |

**GVO INFORMATION**

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

**NACHHALTIGKEIT**

|                         |              |                            |
|-------------------------|--------------|----------------------------|
| <b>Typ:</b> Keine PO/PK | <b>Wert:</b> | <b>Supply chain model:</b> |
|-------------------------|--------------|----------------------------|

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

|   |      |
|---|------|
| <b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b> | Ja   |
| <b>Geeignet für Veganer:</b>                | Nein |

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b> 10083637 | <b>Letzte Änderung am:</b> 26.01.2022 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

|                                | Einheit | M        | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen                |
|--------------------------------|---------|----------|---|---|--------|--------------------------------------|
| <b>E. coli:</b>                | / 1 g   | 50       |   |   |        | AFNOR 3M 01/8-06/01                  |
| <b>Schimmelpilze:</b>          | / g     | 500      |   |   |        | AFNOR 3M 01/13-07/14                 |
| <b>Hefen:</b>                  | / g     | 500      |   |   |        |                                      |
| <b>Bacillus cereus:</b>        | / g     | 3 000    |   |   |        | ISO 7932                             |
| <b>Staphylococcus aureus:</b>  | / g     | 3 000    |   |   |        | AFNOR 3M 01/9-04/03                  |
| <b>Salmonellen:</b>            | / 25 g  | abwesend |   |   |        | AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol |
| <b>Listeria monocytogenes:</b> | /25 g   | 100      |   |   |        | AFNOR SDP 07/4 - 09/98               |

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

|  |  |
|--|--|
| <b>Lagerbedingungen</b>                                    |  |
| <b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>                 | 450 Tage                                   |
| <b>Lagertemperatur:</b>                                    | -18 °C                                     |
| <b>Lagerhinweis:</b>                                       | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| <b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b> |  |
| <b>Mindesthaltbarkeit:</b>                                 | 3 Tage                                     |
| <b>Lagertemperatur:</b>                                    | 20 - 23 °C                                 |
| <b>Lagerhinweis:</b>                                       | Umgebungstemperatur                        |
| <b>Transportbedingungen</b>                                |  |
| <b>Transporttemperatur:</b>                                | -18 °C                                     |

**VERPACKUNGSINFORMATION**

|                           |           |                       |           |                         |
|---------------------------|-----------|-----------------------|-----------|-------------------------|
| <b>Verkaufseinheit</b>    |           |                       |           |                         |
| <b>Nettogewicht:</b>      | 4,140 kg  | <b>Bruttogewicht:</b> | 4,972 kg  | <b>Stückzahl:</b> 36 ST |
| <b>Primärverpackung:</b>  |           |                       |           |                         |
| <b>Beschreibung:</b>      | Kapsel    | <b>Material:</b>      | Papier    |                         |
| <b>Beschreibung:</b>      | Tray      | <b>Material:</b>      | Wellpappe |                         |
| <b>Beschreibung:</b>      | Folie     | <b>Material:</b>      | OPP       |                         |
| <b>Sekundärverpackung</b> |           |                       |           |                         |
| <b>Beschreibung:</b>      | Klebstoff |                       |           |                         |
| <b>Beschreibung:</b>      | Bogen     | <b>Material:</b>      | Wellpappe |                         |
| <b>Beschreibung:</b>      | Etikett   | <b>Material:</b>      | Papier    |                         |
| <b>Beschreibung:</b>      | Box       | <b>Material:</b>      | Wellpappe |                         |
| <b>Beschreibung:</b>      | Etikett   | <b>Material:</b>      | 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.