

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 22.03.2022

GF43 Bäckerpizza Peperoni-Salami

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10094833
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040888853
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88885
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040888853
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501921
Baker & Baker Global	10094833
Baker & Baker BENELUX BV	29472
Andere	
EAN Code	4017040888853
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pizza mit Peperoni-Salami (7%), vorgegart und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Teigling, vorgegart, Tiefgefroren

Tiefgekühlter, vorgegart, ovaler Hefe-Pizzaboden, bestrichen mit hellroter Tomatensauce, belegt mit Käse (Gouda/Edamer), Chili-Salami und mit Tomaten-, Paprika- und Zwiebelwürfeln bestreut.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	14 min	Temperatur: 230 °C
Bemerkungen:	Backen 10 °C unter der Temperatur für Brötchen.		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	14 min	Temperatur: 170 - 190 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	185 g	168 - 202 g		
Länge:	180 mm	168 - 192 mm		
Breite:	120 mm	111 - 129 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Tomate, aromatisch, Salami, Käsig, Kräuter, Pflanzlich, Würzig	Geruch:	Tomate, aromatisch, Salami, Käse, Kräuter, Pflanzlich
Aussehen	Typisch	Farbe:	Hellrot, Grün, Gelb
Struktur:	Knusprig, Saftig		

Artikelnummer: 10094833	Letzte Änderung am: 22.03.2022
--------------------------------	---------------------------------------

ZUTATEN

TEIG: WEIZENmehl; Wasser; Hefe; Olivenöl; Jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Zucker; Stabilisator: Guarkernmehl; WEIZENmalzmehl; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Rapsöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Säureregulator: Calciumcarbonat; AUFLAGE: Tomatensoße(14%) (Wasser; Tomatenpulver; Zucker; Modifizierte Stärke; Stärke; Knoblauchpulver; Jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Traubenzucker; pflanzliches Eiweißhydrolysat; Gewürze; Kräuter; Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz; Rapsöl; Paprikaextrakt; Chilipulver); Paprika (10%); Geriebener KÄSE(8%): (Gouda KÄSE, Edamer-KÄSE); Peperoni-Salami(7%): [Schweinefleisch; Speck; Nitritpökelsalz: (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit); Gewürze; Traubenzucker; Antioxidationsmittel: (Isoascorbinsäure, Natriumisoascorbat, Extrakt aus Rosmarin); Rauch]; Zwiebel (5%); Oregano.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	854 kJ	(203 kcal)
Fett:	6,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,5 g	
Kohlenhydrate:	27,3 g	
davon Zucker:	4,6 g	
Eiweiß:	7,9 g	
Salz (Na x 2,5):	1,3500 g	
Bemerkungen:	Pizza nicht gebacken	

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	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	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	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Ja
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: FISCH.			

GVO INFORMATION

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

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine PO/PK	Wert:	Supply chain model:
-------------------------	--------------	----------------------------

Artikelnummer: 10094833 Letzte Änderung am: 22.03.2022

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Nein
 Geeignet für Veganer: Nein
 Bemerkungen: CUST-NEEN_NEEN
 CUST-JA_JA
 FDA Nr.: 18932452294

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	1 000				ISO 16649
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ISO 11290-1

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	273 Tage
Lagertemperatur:	< -18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	4,44 kg	Bruttogewicht:	4,85 kg
Bemerkungen:	2 Beutel mit 2,22 kg, je Beutel mit 12 Stück		
Stückzahl:	24 ST		
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Folie	Material:	PE
Bemerkungen:	2 Beutel mit je 12 Stück		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Karton	Material:	Wellpappe

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.