

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 11.07.2022

B&B Brownie Star x40

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10185733
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker FRANCE SARL	11140
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3553680000053
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	11140
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	11140
Andere	
EAN Code	3553680000053
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gebackener Schokoladenkuchen mit Pecannüssen, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Verzehrsfreundlicher Kuchen. Undekoriert oder auf einem Teller serviert z.B. mit Vanillesoße, Eis, frischem Obst, etc. Als Snack sowie auch als Basis für einen Nachtisch wird er auch von Fachleuten geschätzt. Seine Weichheit und sein Aroma bleiben für viele Tage nach dem Auftauen erhalten.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Gefroren
Ursprungsland: Frankreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Innerhalb eines Tages zwischen 0 und 4 °C auftauen. Vor dem Servieren einige Minuten bei Raumtemperatur lagern oder für wenige Sekunden in der Mikrowelle.

Anwendung

Für den professionellen Einsatz.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	2.500 g			
Höhe:	25 mm			
Länge:	396 mm			
Breite:	302 mm			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Schokolade, Butterähnlich
Aussehen: Rechteckig
Geruch: Schokolade, Butterähnlich
Farbe: Typisch, Braun

ZUTATEN

Schokolade (27%) (Kakaomasse (50%); Zucker; Emulgator: SOJALECITHINE); Zucker; VOLLEI; WEIZENMEHL; BUTTERREINFETT; Rapsöl; PECANNÜSSE (5%).

Artikelnummer: 10185733

Letzte Änderung am: 11.07.2022

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.943 kJ	(466 kcal)
Fett:	28,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,5 g	
Kohlenhydrate:	44,3 g	
davon Zucker:	35,9 g	
Eiweiß:	5,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0777 g	

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	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	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Ja	Ja	Ja
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 Sulfite 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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: ANDEREN 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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				XP V08-034
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	1 000				NF V08-059
Hefen:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				NF V08 - 057 - 1
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	abwesend				AES 10/03-09/00

Artikelnummer: 10185733	Letzte Änderung am: 11.07.2022
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	12 Tage
Lagertemperatur:	0 - 4 °C
Lagerhinweis:	Lagern Sie das Produkt in der Original Verpackung
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	5 Tage
Lagertemperatur:	< 22 °C
Lagerhinweis:	Lagern Sie das Produkt in der Original Verpackung
Bemerkungen:	Umgebungstemperatur, vorzugsweise unter 22° C Wenn das Produkt im Blister umgepackt ist, beträgt die empfohlene Haltbarkeit nach dem Auftauen 7 Tage bei Raumtemperatur (< 22° C) (vorbehaltlich der Beachtung der guten Hygienepraxis während des Umpackens)
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,7 kg	Stückzahl: 4 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Deckel	Material:	Wellpappe	
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	Polyolefine	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Box	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.