

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 02.08.2022

Vani

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10188761
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8049
Baker & Baker FRANCE SARL	14002
Andere	
EAN Code	7640108380715
KN Code (EU)	2106909849

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Kaltcrémepulver mit Vanillearoma

PRODUKTBESCHREIBUNG



Vormischung für Crêmen mit Vanillearoma. Enthält pflanzliche Fette.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver
Ursprungsland: Frankreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Die Crème ist nach wenigen Minuten zur Weiterverarbeitung bereit. Sie ist back- und gefrierfest.

Anwendung

BESONDERES: Vani darf nicht mit Mehl in Berührung kommen, da sonst die Creme nicht mehr genügend anzieht.

Zugabe:

Bemerkungen: DOSIERUNG: 400 g Vani in 1 l kaltes Wasser einrühren.

VERARBEITUNGSHINWEISE: Mit der Rührmaschine ca. 0.5 Minute mischen danach ca. 2.5 Minuten im Schnellgang glatt rühren. Die Crème ist nach wenigen Minuten zur Weiterverarbeitung bereit. Sie ist back- und gefrierfest und lässt sich sowohl mit Rahm als auch mit Schlagcrème zu Diplomatcrème mischen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Vanille, Milch
Aussehen: feines Pulver
Geruch: Vanille, Milch
Farbe: Weiß

ZUTATEN

Zucker; Modifizierte Stärke; MagerMILCHpulver; Traubenzucker; Kokosfett; Festigungsmittel: Calciumsulfat, Diphosphate, Natriumphosphate; Geliermittel: Natriumalginat; Aroma; Farbstoff: Carotine.

Artikelnummer: 10188761	Letzte Änderung am: 02.08.2022
-------------------------	--------------------------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.747 kJ	(413 kcal)
Fett:	7,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	6,9 g	
Kohlenhydrate:	78,6 g	
davon Zucker:	58,5 g	
Eiweiß:	7,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,917 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
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	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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	Ja
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 *	Ja	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: GLUTEN, Ei.			
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

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Farbe:				
Farbe:				
Farbe:				

Artikelnummer: 10188761 Letzte Änderung am: 02.08.2022

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobakterien:	/ g	100				NF V08-054
Schimmelpilze:	/ g	500				NF V08-036
Hefen:	/ g	100				NF V08-036
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	abwesend				AES 10/03-09/00

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	18 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	18 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,17 kg	Stückzahl: 1 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Etikett	Material:	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.