

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 02.08.2022

VANI-pur 25kg

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10241599
Betrieb	
Baker & Baker FRANCE SARL	16809
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8212
Andere	
EAN Code	3040409168090
KN Code (EU)	21069098

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Kaltcrémepulver.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Kaltcrémepulver.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Frankreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Mit der Rührmaschine ca. 1 Minute mischen danach ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit 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 Schlagcreme zu Diplomat mischen.

Zugabe:

Bemerkungen: 400-450 g Vani-pur in 1 L kaltes Wasser einrühren.

SENSORISCHE INFORMATION

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

ZUTATEN

Zucker; modifizierte Stärke; VollMILCHpulver; SüßMOLKENpulver; MagerMILCHpulver; HühnerEiKlarpulver aus Freilandhaltung; Karottenextrakt; Natürliches Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.662 kJ (392 kcal)
Fett:	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g
Kohlenhydrate:	83,9 g
davon Zucker:	51,9 g
Eiweiß:	7,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,3891 g

Artikelnummer: 10241599 Letzte Änderung am: 02.08.2022

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	Ja	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	5 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.

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	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:	< 30 °C
Lagerhinweis:	Schutz vor Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und großer Hitze vermeiden, vorzugsweise unter 30°C. lagern., Nach dem Öffnen rasch verwenden.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 30 °C

Artikelnummer: 10241599	Letzte Änderung am: 02.08.2022
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht: 25 kg	Bruttogewicht: 25,17 kg		
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.