# PRODUKTSPEZIFIKATION

| www.bakerandbaker.eu | BAKER&BAKER dedicated to delight | **Letzte Änderung am:** 05.05.2021 |
|---|---|---|

## Panarom

## MATERIALNUMMERN

| **Artikelnummer** | |
|---|---|
| Baker & Baker Artikelnummer | **10163732** |
| **Betrieb** | **Artikelnummer** |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 8109 |
| **Andere** | |
| EAN Code | 7640108385574 |

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Backmittel

## PRODUKTBESCHREIBUNG

margo naturel

Pistor Art. Nr: 4793 Backmittel auf natürlicher Basis für Gross- und Spezialbrot sowie alle Hefeteige

## ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Schweiz

## ANWENDUNGSHINWEIS

**Anwendung**

20-25 g pro Liter Schüttflüssigkeit bzw. 1.5%-2% auf das Gesamtmehlgewicht

## PRODUKTGRÖßEN

| | Ziel | Intervall | Methode | Bemerkung |
|---|---|---|---|---|
| **Gewicht** | 25 kg | | | |

## SENSORISCHE INFORMATION

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Geschmack:** | Leicht süß, Typisch | **Geruch:** | Leicht süß, Typisch |
| **Aussehen** | Pulver | **Farbe:** | Weiß, Hellbraun, Hellgrau |
| **Struktur:** | Freifließendes Pulver | | |

## ZUTATEN

WEIZENQUELLMEHL; Traubenzucker; WEIZENMEHL; ROGGENMEHL; GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL; Starterkultur); Acerolapulver; Maltodextrin; Enzyme.

## NÄHRWERTANGABEN

| **Pro 100 Gramm Produkt** | | |
|---|---|---|
| **Energie:** | 1.499 kJ | (358 kcal) |
| **Fett:** | 1,1 g | |
| **davon gesättigte Fettsäuren:** | 0,2 g | |
| **Kohlenhydrate:** | 76,5 g | |
| **davon Zucker:** | 23,6 g | |
| **Eiweiß:** | 8,1 g | |
| **Salz (Na x 2,5):** | 0,0000 g | |
| **Bemerkungen:** | Nicht analytisch bestimmt | |

| Artikelnummer: | 10163732 | Letzte Änderung am: | 05.05.2021 |
|---|---|---|---|

## 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** | Ja | | |
| **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 | Ja | Ja |
| **Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)** | Nein | Ja | Ja |
| **Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse** | Nein | Nein | Nein |
| **Mandeln** | Nein | Nein | Nein |
| **Haselnuss** | Nein | Nein | Nein |
| **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 | Nein |
| **Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse** | Nein | Ja | Nein |
| **Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse** | Nein | Ja | Ja |
| **Schwefeldioxid und Sulfite 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: -.

**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 Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

## NACHHALTIGKEIT

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

## DIÄTETISCHE ANGABEN

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

*"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.*

## CHEMISCHE INFORMATION

| | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|---|---|---|---|---|
| **Gehalte** | | | | |
| **Feuchtegehalt:** | | 9 - 13 % | | ICC 110 |

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **E. coli:** | **/ g** | 10 | | | | SLMB |
| **Schimmelpilze:** | **/ g** | | | | | SLMB, M: 1800 |
| **Hefen:** | **/ g** | | | | | SLMB, M: 1700 |
| **Salmonellen:** | **/ 25 g** | Nicht nachweisbar | | | | SLMB |

| Artikelnummer: | 10163732 | Letzte Änderung am: | 05.05.2021 |
|---|---|---|---|

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| Lagerbedingungen | |
|---|---|
| **Mindesthaltbarkeit nach Produktion:** | 270 Tage |
| **Lagertemperatur:** | 15 - 18 °C |
| **Relative Lagerfeuchtigkeit:** | 60 % |
| **Lagerhinweis:** | Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen |
| **Transportbedingungen** | |
| **Transporttemperatur:** | 10 - 18 °C |

## VERPACKUNGSINFORMATION

| Verkaufseinheit | | | |
|---|---|---|---|
| **Nettogewicht:** | 25 kg | **Bruttogewicht:** | 25,18 kg |
| **Primärverpackung:** | | | |
| **Beschreibung:** | Sack | **Material:** | Papier mit PE-Inliner, Papier, HDPE |
| **Sekundärverpackung** | | | |
| **Beschreibung:** | Schrumpffolie | | |

## 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.