

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 06.02.2020

PLT Margo Friture

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163615
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2763
Andere	
EAN Code	7640108382160

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Pflanzliches Schwimmbackfett
--------------------------------	------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG


Pflanzenfett
PISTOR ART-NR: 12738
Ungehärtetes, pflanzliches Schwimmbackfett

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Schweiz
----------------	---------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Bei jeder Neufüllung der Fritteuse vorher immer so viel PLT Margo Friture auflösen, dass mit dem flüssigen Fett die Heizstäbe bedeckt sind. Erst dann festes PLT Margo Friture nachfüllen. Optimale Frittieretemperatur 170 - 180 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	neutral	Geruch:	neutral
Aussehen:	Umgebungstemperatur, Fest	Farbe:	Weisslich
Struktur:	homogen, Keine Klumpen		

ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Fraktioniertes Palmöl; Antioxidationsmittel: Fettsäureester der Ascorbinsäure, Stark tocopherolhaltige Extrakte.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	3.700 kJ	(900 kcal)	
Fett:	100,0 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	48,0 g		
Kohlenhydrate:	0,0 g		
davon Zucker:	0,0 g		
Eiweiß:	0,0 g		
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g		

Artikelnummer:

10163615

Letzte Änderung am:

06.02.2020

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	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	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	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: .			
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: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

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.

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
FARBE				
Farbe:		< 4,5		AOCS Ja 9-87 (Gardner)
Werte				
Slip point:		37 - 41 °C		
Festfettgehalt				
Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):		19 - 27 %		DGF
Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):		6 - 12 %		DGF

Artikelnummer:	10163615	Letzte Änderung am:	06.02.2020
-----------------------	----------	----------------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				SLMB
Enterobakterien:	/ g	10				SLMB
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				SLMB
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	100				SLMB
Hefen:	/ g	100				SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	10				SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	330 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	10 - 15 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,325 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	PE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Karton	Material:	Unbeschichteter Karton

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.