

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.04.2022

## GF 319 Choco Berliner Vanillecreme SG

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10184102</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012821
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1282
Baker & Baker FRANCE SARL	1292
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141124
Baker & Baker Global	10184102
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012821
Baker & Baker BENELUX BV	29469
Andere	
EAN Code	4017040012821
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Berliner Pfannkuchen gefüllt mit Creme, vanillearomatisiert, (17%) und dekoriert mit Milkschokolade (13 %), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Berliner Pfannkuchen aus lockerem Hefeteig, gefüllt mit Vanillecreme, Gebäckoberseite mit Vollmilkschokolade glasiert und mit Milkschokoladenstückchen bestreut.  
Unterseite des Gebäckes ist flach.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Physischer Zustand:** Gefroren  
**Ursprungsland:** Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung			
mindestens 120 min. Auftauzeit, in Abhängigkeit von der Raumtemperatur			
Arbeitsanweisungen			
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	120 min	<b>Temperatur:</b> 20 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10184102	<b>Letzte Änderung am:</b> 26.04.2022
--------------------------------	---------------------------------------

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	82 g	80,8 - 85 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
<b>Höhe:</b>	52,5 mm	49 - 56 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
<b>Durchmesser:</b>	557,5 mm	530 - 580 mm	6 Stück, interne Methode	

**SENSORISCHE INFORMATION**

<b>Gebäck, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Typischer Fritiergeschmack	<b>Geruch:</b>	aromatisch, Typischer Frittiergeruch
<b>Aussehen</b>	Typisch, mit hellem Kragen	<b>Farbe:</b>	Mittelbraun, Mit hell-gelblichem Kragen
<b>Krume, aufgetaut</b>			
<b>Struktur:</b>	feine Poren, gleichmäßige Lockerung, Weich		
<b>Füllung, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach, Vanille, Süßlich	<b>Geruch:</b>	Nach, Vanille
<b>Struktur:</b>	cremig	<b>Farbe:</b>	Gelb
<b>Glasur, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Milchsokolade	<b>Geruch:</b>	Schokoladig
		<b>Farbe:</b>	Hellbraun
<b>Dekoration</b>			
<b>Geschmack:</b>	Nach Milchsokolade	<b>Geruch:</b>	Schokoladig
		<b>Farbe:</b>	Hellbraun

**ZUTATEN**

WEIZENmehl; Wasser; Zucker; Palmfett; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume, Palm; VollMILCHpulver; Kakaobutter; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Natriumstearoyl-2-lactylat, SOJALecithine, Polyglycerin-Polyricinoleat; MILCHzucker; SAHNE; Hefe; Kakaomasse; MagerMILCHpulver; VollEipulver; Elklarpulver; Modifizierte Stärke; Speisesalz; SüßMOLKENpulver; WEIZENstärke; MILCHEiweiß; Traubenzucker; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Elgelbpulver; Aroma; Verdickungsmittel: Xanthan, Natriumalginat, Carrageen; Natürliches Vanillearoma (enthält MILCH); Stabilisator: Calciumsulfat, Diphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Karottenkonzentrat; Extrahierte Vanilleschote.

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Energie:</b>	1.543 kJ (369 kcal)
<b>Fett:</b>	19,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,0 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	41,4 g
davon Zucker:	15,1 g
<b>Eiweiß:</b>	6,8 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,745 g

Artikelnummer: 10184102

Letzte Änderung am: 26.04.2022

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	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
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: 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.

**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 #: O-22-24620

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10184102	<b>Letzte Änderung am:</b> 26.04.2022
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	546 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	1 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	< 20 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	bei offener Lagerung
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	2,95 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	3,70 kg	<b>Stückzahl:</b> 36 ST
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Beutel	<b>Material:</b>	HDPE	
<b>Beschreibung:</b>	Lagenteiler	<b>Material:</b>	Faltschachtelkarton	
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	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.