

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 11.10.2022

### GF236 Laugenbrezel gef. mit Butter

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10083602</b>
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892911
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89291
Baker & Baker BENELUX BV	89291
RU	89291K
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141210
CN	S12000027
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501357
Baker & Baker Global	10083602
Andere	
EAN Code	4017040892911
KN Code (EU)	1905908000

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: belagtes Weizenkleingebäck, mit Butter gefüllt, tiefgefroren

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Laugenbrezel, gebacken, tiefgefroren; mit auf beiden Seiten zum Fuß gelegten Ärmchen. Das obere Fenster ist deutlich größer als die beiden unteren Fenster, an der dicken Seite mit gesalzener Butter gefüllt.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** **Zeit:** 60 - 90 min **Temperatur:** 25 °C  
**Bemerkungen:** Brezel auslegen und ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht gesamt:</b>	95 g	89 - 101 g	Messen	Gemessen an der dicksten Stelle. Richtwert (Diese Angabe ist abhängig vom Ausgangswert (gesetzliche Toleranzen)) und von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Fertigung).
<b>Gewicht Füllung:</b>	12 g	10 - 14 g		
<b>Höhe:</b>	40 mm	30 - 50 mm	Messen	
<b>Länge:</b>	155 mm	145 - 170 mm	Messen	
<b>Breite:</b>	135 mm	125 - 155 mm	Messen	

#### SENSORISCHE INFORMATION

**Geschmack:** Leicht gesalzen, Butter **Geruch:** Alkalisch, mild, Leicht gesalzen  
**Aussehen:** Gefroren **Farbe:** Hellbraun, Mittelbraun

#### ZUTATEN

WEIZENmehl (65%); Wasser; BUTTER, gesalzen (12%) (BUTTER; Speisesalz); Rapsöl; Hefe; Speisesalz; Malzmehl (WEIZEN; GERSTE); WEIZENkleber; Zucker; Stabilisator: Guarkernmehl; Säureregulator: Natriumhydroxid.

Artikelnummer: 10083602	Letzte Änderung am: 11.10.2022
-------------------------	--------------------------------

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.483 kJ	(354 kcal)
Fett:	16,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,1 g	
Kohlenhydrate:	43,0 g	
davon Zucker:	4,5 g	
Eiweiß:	8,4 g	
Salz (Na x 2,5):	1,8300 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	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 SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: SESAM.			

**GVO INFORMATION**

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

**NACHHALTIGKEIT**

Typ:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:
------	------------------------------	-------	---------------------

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:				Berechnet, 28,3g/100g

<b>Artikelnummer:</b> 10083602	<b>Letzte Änderung am:</b> 11.10.2022
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				ISO 4833, Für die GKZ gilt folgendes: Kommt es zur Überschreitung des Wertes werden drei Nachmuster gezogen und analysiert. Es erfolgt keine automatische Rücksendung, sondern es wird im Einzelfall entschieden (Zuständigkeit Bake Mark, z. B. anderweitige Verwendung oder ähnliches).
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	100				ISO 7402
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				ISO 16649
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000				ISO 7954
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000				ISO 7954
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ISO 6888-1
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/25 g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	450 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	1 Tage
<b>Lagerhinweis:</b>	Umgebungstemperatur, Aufgetaut, nicht wieder einfrieren.
<b>Bemerkungen:</b>	Wenn das Produkt nicht kurz nach der Zubereitung verzehrt werden kann, wird empfohlen, das Produkt zu kühlen, um die Frische und Produktsicherheit zu gewährleisten.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	-18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	1,9 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	2,24 kg
<b>Bemerkungen:</b>	Pro Karton 20 Stück: 2 Beutel mit je 10 Stück		<b>Stückzahl:</b> 20 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Beutel	<b>Material:</b>	PE
<b>Bemerkungen:</b>	verschweißt		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Beschreibung:</b>	Banderole	<b>Material:</b>	Papier
<b>Bemerkungen:</b>	1 Karton mit 2 Beutel (1 Beutel enthält 10 Stück)		

**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.