

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 31.01.2022

## Croissant Noblesse Butter

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10238176**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8351

#### Andere

EAN Code 7640108383952

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Buttegipfelteigling mit 24% Butter, vorgegärt, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken, Teigling

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 - 200°C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 18-20 Min.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	60 g			Ausbackgewicht: ca. 51g
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Butter, Typisch, Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	Typisch, Butteraroma
Aussehen	cremig	Plastizität:	Aufgetaut
Struktur:	homogen		

### ZUTATEN

WEIZENmehl; BUTTER (24 %); Wasser; Zucker; Hefe; Jodiertes Speisesalz; VollEI aus Freilandhaltung; MagerMILCHpulver; Süß MOLKENpulver; GERSTENmalz; Traubenzucker; WEIZENkleber; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Calciumphosphate; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10238176

Letzte Änderung am: 31.01.2022

**NÄHRWERTANGABEN**
**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.509 kJ	(360 kcal)
Fett:	20,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,3 g	
Kohlenhydrate:	38,1 g	
davon Zucker:	5,2 g	
Eiweiß:	6,4 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0000 g	

**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	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	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>	Nein	Nein	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	Ja	Ja
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	Ja
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	PPM *	Nein	Ja
<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.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: WALNÜSSE, HASELNÜSSE, SESAM, MANDELN.			
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.

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	1 000				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				

<b>Artikelnummer:</b> 10238176	<b>Letzte Änderung am:</b> 31.01.2022
--------------------------------	---------------------------------------

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	120 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-22 - -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Gefroren, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	1 Tage
<b>Lagerhinweis:</b>	Haltbarkeit nach Backen
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b> 9 kg	<b>Bruttogewicht:</b> 9,6 kg	<b>Stückzahl:</b> 150 ST	
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b> Sack	<b>Material:</b> Kunststoff		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b> Kiste / Karton	<b>Material:</b> 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.