

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
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	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
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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	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
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 Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
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				

Artikelnummer: 10238176 Letzte Änderung am: 31.01.2022

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

VERPACKUNGSINFORMATION

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