

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 10.02.2022

## Croissant Royal Rustico

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10204219</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	9003
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108383334

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Buttergipfelteigling mit 25% Butter, bestreut mit Sonnenblumenkerne, Hirseflocken und Leinsamen, gegart und tiefgekühlt

### PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken, Teigling

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Liechtenstein

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 19-21 Min.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b> <b>Volumen:</b>	60 g			Ausbackgewicht: ca. 51g

### SENSORISCHE INFORMATION

**Geschmack:** Typisch  
**Struktur:** Teig  
**Geruch:** Typisch  
**Farbe:** Cremefarben

### ZUTATEN

WEIZENmehl; BUTTER (25 %); Wasser; Dekor (4,8 %): (Sonnenblumenkerne; Hirseflocken; Leinsamen); Hefe; VolleI aus Freilandhaltung; Zucker; Jodiertes Speisesalz; Leinsamen; HAFERflocken; WEIZENkleber; VolleIpulver aus Freilandhaltung; ROGGENmehl; WEIZENkeimleie; WEIZENSauerteig; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Natürliche Aromen (enthält MILCH); Bohnenmehl; Getrockneter ROGGENsauerteig; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Enzyme; Säureregulator: Calciumphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10204219

Letzte Änderung am: 10.02.2022

**NÄHRWERTANGABEN**

**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.469 kJ	(351 kcal)
Fett:	20,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,7 g	
Kohlenhydrate:	33,1 g	
davon Zucker:	2,5 g	
Eiweiß:	7,8 g	
Salz (Na x 2,5):	1,2000 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	Ja	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
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>	Nein	Nein	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	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>	0 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: -			
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	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				

<b>Artikelnummer:</b> 10204219	<b>Letzte Änderung am:</b> 10.02.2022
--------------------------------	---------------------------------------

## 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>	9,0 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	9,6 kg
		<b>Stückzahl:</b>	150 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
		<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.