PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

dedicated to delight

Letzte Änderung am: 16.12.2022

Meister Mandel

MATERIAL NUMMERN

Artikelnummer		
Baker & Baker Artikelnummer	10163328	
Betrieb	Artikelnummer	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8106	
Andere		

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Mix für Mandelfüllung

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art.Nr. 4928 Instantmischung für Mandelfüllungen

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:

Bemerkungen: 1000 g Mix und 350 g Wasser

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:MandelGeruch:MandelAussehenPulverFarbe:Gelblich

Struktur: Freifließendes Pulver

ZUTATEN

Zucker; MANDELgriess(23%); MILCHzucker; Kartoffelflocken (enthält SULFITE); Maismehl; Feuchthaltemittel: Sorbit; Aroma; Speisesalz; Säuerungsmittel: Citronensäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.828 kJ	(435 kcal)
Fett:	13,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g	
Kohlenhydrate:	73,2 g	
davon Zucker:	54,2 g	
Eiweiß:	6,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,2240 g	

Gedruckt am: 28.12.2022 Seite 1 Von 3 SAP ID: 001000508131



Meister Mandel

 Artikelnummer:
 10163328
 Letzte Änderung am:
 16.12.2022

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten					
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik			
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)						
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja			
Weizen	Nein	Ja	Ja			
Roggen	Nein	Ja	Ja			
Gerste	Nein	Ja	Ja			
Hafer	Nein	Ja	Ja			
Dinkel	Nein	Nein	Ja			
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja			
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein			
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja			
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein			
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein			
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja			
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja			
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja			
Mandeln	Ja	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	Nein			
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein			
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja			
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	13 PPM *	Ja	Ja			
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja			
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 SO2, angegeben werden.						
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen						
Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SOJA, LUPINE, HASELNÜSSE, WALNÜSSE.						

GVO INFORMATION

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Schimmelpilze:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	5 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, ISO 6888-1, §64
						LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
		nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/1g	100				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-
						1

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	238 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 20 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Gedruckt am: 28.12.2022 Seite 2 Von 3 SAP ID: 001000508131



Meister Mandel

 Artikelnummer:
 10163328
 Letzte Änderung am:
 16.12.2022

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,126 kg	Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Sack		Material:	Papier, HDPE	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett		Material:	Papier	
Beschreibung:	Strechfolie		Material:	LDPE	

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.

Gedruckt am: 28.12.2022 Seite 3 Von 3 SAP ID: 001000508131