

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 07.03.2022

PLT Grand'Or Bäckereifett

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163612
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2098
Andere	
EAN Code	7640108381187

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzenfett mit Aromaperlen

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzenfett

PISTOR ART-NR: 3488

Ungehärtetes, pflanzliches Bäckereifett mit feinsten Aromaperlen, die im Gebäck zu einem lang anhaltenden Buttergeschmack führen.
Geeignet zur Herstellung von Hefe- und Kuchenteigen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

PLT Grand'Or Bäckereifett sollte bei 18-22°C verarbeitet werden und eignet sich nicht zum Frittieren.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	20 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	aromatisch, Abgerundeten, Ohne fremden Geschmack	Geruch:	aromatisch, Typisch, Ohne Fremdgeschmack
Aussehen	Glatte Masse	Plastizität:	Plastisch
Struktur:	homogen, Keine Klumpen	Farbe:	Weisslich, Leicht gelblich-weiß

ZUTATEN

Palmfett; Rapsöl; Aroma (enthält MILCH).

Artikelnummer: 10163612	Letzte Änderung am: 07.03.2022
-------------------------	--------------------------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Fett:	100,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	40,0 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	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: -.			
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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660					

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

Artikelnummer: 10163612	Letzte Änderung am: 07.03.2022
--------------------------------	---------------------------------------

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Slip point: Feststoffgehalt bei 20 °C (N20): Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):				

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				ISO
Enterobakterien:	/ g	100				ISO
E. coli:	/ 1 g	10				ISO
Schimmelpilze:	/ g	100				SLMB
Hefen:	/ g	100				SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	20 kg	Bruttogewicht:	20,150 kg	Stückzahl: 1 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Sack	Material:	MDPE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	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.