

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 20.12.2022

B&B Brownie Star SP DECH 100x65g

MATERIALNUMMERN

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker Artikelnummer | 10219987 |
| Betrieb | |
| Artikelnummer | |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 19051 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 3040409190510 |
| Baker & Baker AUSTRIA GMBH | 3040409190510 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 19051 |
| Andere | |
| EAN Code | 3040409190510 |
| KN Code (EU) | 1905907000 |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gebackener Schokoladenkuchen mit Pecannüssen, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Verzehrsfreundlicher Kuchen. Undekoriert oder auf einem Teller serviert z.B. mit Vanillesoße, Eis, frischem Obst, etc. Als Snack sowie auch als Basis für einen Nachtisch wird er auch von Fachleuten geschätzt. Seine Weichheit und sein Aroma bleiben für viele Tage nach dem Auftauen erhalten.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Gefroren
Ursprungsland: Frankreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Auftauen, mindestens 2 h 30 bei 0 - 4 °C (90 min. bei Umgebungstemperatur für eine 65g Portion). Vor dem Servieren einige Minuten bei Raumtemperatur lagern oder für wenige Sekunden in der Mikrowelle ohne Verpackung.

Anwendung

Für den professionellen Einsatz.

PRODUKTGRÖßEN

| | Ziel | Intervall | Methode | Bemerkung |
|----------------|-------|-----------|---------|-----------|
| Gewicht | 65 g | | | |
| Höhe: | 25 mm | | | |
| Länge: | 65 mm | | | |
| Breite: | 49 mm | | | |

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Schokolade, Butterähnlich
Aussehen Rechteckig
Geruch: Schokolade, Butterähnlich
Farbe: Typisch, Braun

ZUTATEN

Schokolade (27%) (Kakaomasse (50%); Zucker; Emulgator: SOJALECITHINE); Zucker; VOLLEI; WEIZENMEHL; BUTTERREINFETT; Rapsöl; PECANNÜSSE (5%).

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| Artikelnummer: 10219987 | Letzte Änderung am: 20.12.2022 |
|-------------------------|--------------------------------|

NÄHRWERTANGABEN

| Pro 100 Gramm Produkt | | |
|------------------------------|----------|------------|
| Energie: | 1.943 kJ | (466 kcal) |
| Fett: | 28,8 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 11,5 g | |
| Kohlenhydrate: | 44,3 g | |
| davon Zucker: | 35,9 g | |
| Eiweiß: | 5,7 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 0,0777 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 | Nein | Nein |
| Gerste | Nein | Nein | Nein |
| Hafer | Nein | Nein | Nein |
| Dinkel | Nein | Nein | Nein |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | 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 | Ja | Ja | Ja |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Ja | Ja | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja | Ja | Ja |
| Mandeln | Nein | Nein | Nein |
| Haselnuss | Nein | Nein | Nein |
| Walnüsse | Nein | Ja | Ja |
| Kaschunüsse | Nein | Nein | Nein |
| Pecannüsse | Ja | Ja | Ja |
| 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 | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l | 0 PPM * | Nein | Nein |
| 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: ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN. | | | |
| 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 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 | 100 000 | | | | XP V08-034 |
| E. coli: | / 1 g | 10 | | | | ISO 16649-2 |
| Schimmelpilze: | / g | 1 000 | | | | NF V08-059 |
| Hefen: | / g | 1 000 | | | | NF V08-059 |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | NF V08 - 057 - 1 |
| Salmonellen: | / 25 g | abwesend | | | | BRD 07/11 - 12/05 |
| Listeria monocytogenes: | /25 g | abwesend | | | | AES 10/03-09/00 |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10219987 | Letzte Änderung am: 20.12.2022 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|--|--|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 457 Tage |
| Lagertemperatur: | -18 °C |
| Lagerhinweis: | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation) | |
| Mindesthaltbarkeit: | 30 Tage |
| Lagertemperatur: | 0 - 4 °C |
| Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation) | |
| Mindesthaltbarkeit: | 12 Tage |
| Lagertemperatur: | 18 - 22 °C |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | -18 °C |

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | |
|---------------------------|--------|----------------|-----------|
| Verkaufseinheit | | | |
| Nettogewicht: | 6,5 kg | Bruttogewicht: | 7,1 kg |
| Primärverpackung: | | | |
| Beschreibung: | Folie | Material: | OPP |
| Sekundärverpackung | | | |
| Beschreibung: | Box | Material: | Wellpappe |

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.