# **PRODUKTSPEZIFIKATION**

www.bakerandbaker.eu



dedicated to delight

Letzte Änderung am: 29.03.2022

# Berliner Mix 50% palm-free

# **MATERIAL NUMMERN**

Artikelnummer		
Baker & Baker Artikelnummer	10245031	
Betrieb	Artikelnummer	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8080	
Andere		
EAN Code KN Code (EU)	4017040031709 1901200000	

### **BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS**

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

### **PRODUKTBESCHREIBUNG**



Pistor Art-Nr. 18828. Konzentrierte Backmischung zur Herstellung von Berliner Ballen(Pfannkuchen), sowohl nach der direkten als auch nach der GU / GV-Met

#### **ALLGEMEINE INFORMATION**

Ursprungsland: Deutschland

### **ANWENDUNGSHINWEIS**

Arbeitsanweisungen

Zugabe: 50 %

Bemerkungen: 1000 g Berliner Mix 50% palm-frei, 1000g Weizenmehl Typ 550, 140 g Verda V Bäckereifett, 140 g Hefe, 400 g Vollei, ca. 675

g Wasser; Gesamtgewicht Teig: 3355 g

## **SENSORISCHE INFORMATION**

Geschmack:Wie MehlGeruch:Wie MehlAussehenPulverFarbe:Gelblich, Grau

Struktur: Freifließendes Pulver

### **ZUTATEN**

WEIZENmehl; MILCHzucker; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Zucker; Reisquellmehl; Speisesalz; WEIZENkleber; Elklarpulver; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Rapsöl; Aroma; Karottenextrakt; Kurkuma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

## **NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.608 kJ	(381 kcal)
Fett:	8,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,0 g	
Kohlenhydrate:	63,1 g	
davon Zucker:	12,0 g	
Eiweiß:	11,0 g	
Salz (Na x 2,5):	4,455 g	

Gedruckt am: 23.02.2023 Seite 1 Von 3 SAP ID: 001000486587

В



# Berliner Mix 50% palm-free

 Artikelnummer:
 10245031
 Letzte Änderung am:
 29.03.2022

- 1		$\sim$ $\sim$ $\sim$		3 A A A T	IONEN	
<b>7</b> 41				PIVI A		

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	Ja			
Gerste	Nein	Nein	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	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	Ja	Ja			
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja			
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	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			
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	0 PPM *	Nein	Nein			
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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: SOJA.						

# **GVO INFORMATION**

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränd erten 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
E. coli:	/1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
		nachweisbar				

# HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Gedruckt am: 23.02.2023 Seite 2 Von 3 SAP ID: 001000486587

В



# Berliner Mix 50% palm-free

 Artikelnummer:
 10245031
 Letzte Änderung am:
 29.03.2022

VERPACKUNGSINFORMATION							
Verkaufseinheit							
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,407 kg	Stückzahl:	1 ST		
Primärverpackung:							
Beschreibung:	Flexible	film	Material:	HDPE			
Sekundärverpackung	g						
Beschreibung:	Box		Material:	Wellpappe			
Beschreibung:	Etikett		Material:	Papier			

# **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 unser em 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: 23.02.2023 Seite 3 Von 3 SAP ID: 001000486587

В