

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 16.02.2023

Vallese

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10139436**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEI 1420

Andere

EAN Code 8030141000012

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Fettbasierender Aufschlagcreme

PRODUKTBESCHREIBUNG



Halbfabrikat für die Herstellung von Konditoreierzeugnissen

Pistor Art. Nr: 18212

Ungesüßte Fettcreme auf Basis von pflanzlichem Fett. Halbfabrikat zur gewerblichen Anwendung in der Küche und Bäckerei.

UHT – Produkt.

Durch den neutralen, frischen und angenehmen Geschmack und die Flexibilität ist VALLESE bestens geeignet für allen cremebasierenden Anwendungsbereiche.

Das Produkt ist eine perfekte Grundlage für die Zubereitung von Mousse, Bayerische Creme oder Semifreddo (ein teilweise gefrorener italienischer Nachtisch). Es kann verwendet werden, um Bratensaft und Cremesuppen zu legieren. Wenn es aufgeschlagen wird, kann das Produkt die Butter in salzigen Mousses und Canapés ersetzen; mit Zucker aufgeschlagen, kann es mit Vanillecreme als Füllung verwendet werden.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Italien

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Für ein optimales Aufschlagergebnis das Produkt vor der Verwendung mindesten 12 Stunden auf 5 – 8 °C abkühlen. Das Produkt in einen sauberen, kühlen Aufschlagkessel geben und bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.

Üblicherweise werden 2 Liter VALLESE in einem 9 Liter Kessel bei hoher Geschwindigkeit ca. 4 – 6 Minuten aufgeschlagen.

Vorsicht, nicht überschlagen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Charakteristisch, Ohne Fremdgeschmack, Typisch	Geruch:	Typisch, ohne Beigeschmack, Charakteristisch
Aussehen	Typisch, Viskose Flüssigkeit	Farbe:	Typisch
Struktur:	Typisch		

ZUTATEN

Wasser; Palmkernfett, ganz gehärtet; ButterMILCHpulver; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Stabilisator: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl.

Artikelnummer: 10139436 Letzte Änderung am: 16.02.2023

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.071 kJ	(260 kcal)
Fett:	25,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	25,3 g	
Kohlenhydrate:	4,0 g	
davon Zucker:	4,0 g	
Eiweiß:	2,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,105 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	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
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	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 SO2, 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 nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	0				

Artikelnummer: 10139436 Letzte Änderung am: 16.02.2023

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	182 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Nicht einfrieren
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 10 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	6,090 kg	Bruttogewicht:	6,366 kg
		Stückzahl:	6 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Reißband	Material:	Papier, PE, Aluminium
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Pappe

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.