

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 16.02.2023

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10204260**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 1686

Andere

EAN Code 4017040016867

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Topping-Paste zur Geschmacksveredelung von Teiglingen mit Pfeffer und Salz

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 18463

Gebrauchsfertige, dickflüssige Emulsion mit Salz und Pfeffer. Als Topping für Brot und Kleingebäck zur Herstellung einer gemusterten Gebäckoberfläche.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Paste
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Gebrauchsfertig

Für den professionellen Einsatz.

Vor Gebrauch gut umrühren. Vor dem Backen auf die Teiglinge auftragen.

Bessere Verarbeitungseigenschaften gekühlt (ca. 7°C), um die Konsistenz der Paste und damit Haftung auf den Teiglingen zu verbessern.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: salzig, Pfeffer, Ohne fremden Geschmack **Geruch:** Salz, Pfeffer, Keine fremden Gerüche
Aussehen: Paste, Mit kleinen Stippen **Farbe:** Grau
Struktur: Fließfähig, Viskos, Ölig-flüssig

ZUTATEN

Rapsöl; Meersalz(10 %); Palmfett; Schwarzer Pfeffer(6 %); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein; Säureregulator: Diphosphate.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | | |
|------------------------------|-----------|------------|
| Energie: | 2.998 kJ | (728 kcal) |
| Fett: | 78,3 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 11,1 g | |
| Kohlenhydrate: | 2,3 g | |
| davon Zucker: | 0,0 g | |
| Eiweiß: | 0,6 g | |
| Salz (Na x 2,5): | 11,4800 g | |

Artikelnummer: 10204260

Letzte Änderung am: 16.02.2023

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 | Nein | Nein |
| Gerste | Nein | Ja | Ja |
| Hafer | Nein | Nein | Ja |
| Dinkel | Nein | Nein | Nein |
| Khorasanweizen | Nein | Nein | Nein |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Nein |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | Nein | Nein | Ja |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | Nein | Nein | Ja |
| Mandeln | Nein | Nein | Nein |
| 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 | Ja |
| 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: GLUTEN.

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.

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-816623

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

| | Einheit | M | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|------------------------|---------|-------------------|---|---|--------|--|
| Gesamtkeimzahl: | / g | 1 000 000 | | | | DIN EN ISO 4833-1/2:2013 |
| E. coli: | | 10 | | | | ISO 4831:2006-08 |
| Schimmelpilze: | / g | 500 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07 |
| Hefen: | / g | 500 | | | | DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07 |
| Bacillus cereus: | / g | 500 | | | | DIN EN ISO 7932:2005-03 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 500 | | | | DIN EN ISO 6888-1:2003-12 |
| Salmonellen: | / 25 g | Nicht nachweisbar | | | | DIN EN ISO 6579:2017-07, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer: 10204260 | Letzte Änderung am: 16.02.2023 |
|--------------------------------|---------------------------------------|

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

| | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Lagerbedingungen | |
| Mindesthaltbarkeit nach Produktion: | 364 Tage |
| Lagertemperatur: | 16 - 20 °C |
| Lagerhinweis: | Trocken und kühl lagern. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | < 20 °C |

VERPACKUNGSINFORMATION

| | | | | |
|---------------------------|----------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------|
| Verkaufseinheit | | | | |
| Nettogewicht: | 5,000 kg | Bruttogewicht: | 5,218 kg | Stückzahl: 1 ST |
| Primärverpackung: | | | | |
| Beschreibung: | Eimer | Material: | PP | |
| Beschreibung: | Folie | Material: | PET, Copolymer Polypropylen (PPC) | |
| Sekundärverpackung | | | | |
| Beschreibung: | Deckel | Material: | PP | |

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.