PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 02.03.2023

Urgetreide Dekor

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10225017**
Betrieb	**Artikelnummer**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2288
Andere	
EAN Code	4017040022882
KN Code (EU)	1104199900

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Premium Dekormischung zur Veredelung von Brot und Kleingebäck

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mischungen

Pistor Art - Nr.: 18518.
Urgetreide-Dekor ist eine Mischung aus Khorasanflocken, gelben Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Einkornschrot und Emmerschrot.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Niederlande

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	5.000 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch	**Geruch:**	Typisch
Aussehen	Saaten, Flocken	**Farbe:**	Beige, Hellbraun, Braun, Grau
Struktur:	Typisch, Körner		

ZUTATEN

KHORASAN-FLOCKEN (50%); Gelbe Leinsaat (20%); Sonnenblumenkerne (20%); EINKORNSCHROT (5%); EMMERSCHROT (5%).

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.790 kJ	(426 kcal)
Fett:	18,8 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,0 g	
Kohlenhydrate:	41,8 g	
davon Zucker:	0,9 g	
Eiweiß:	15,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0508 g	

Urgetreide Dekor

Artikelnummer:	10225017	Letzte Änderung am:	02.03.2023

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	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Ja	Ja	Ja
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)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Ja
Pecannüsse	Nein	Nein	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Ja
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	Ja	Ja
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: SOJA, SESAM.

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:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:

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.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		<= 15 %		

Urgetreide Dekor

Artikelnummer:	10225017	Letzte Änderung am:	02.03.2023

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**	10				ISO 16649
Schimmelpilze:	**/ g**	10 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	**/ g**	10 000				§64 LFGB L 01.00-37
Salmonellen:	**/ 25 g**	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	15 - 25 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	60 %
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Trocken, Umgebungstemperatur

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	10 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	10 kg	**Bruttogewicht:**	10,58 kg
Bemerkungen:	2 x 5 kg Beutel pro Karton		

Primärverpackung:

Beschreibung:	Mehrlagen Papiersack mit PE Einlage	**Material:**	Papier mit PE-Inliner

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Kiste / Karton	**Material:**	Pappe
Beschreibung:	Etikett	**Material:**	Papier
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 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.