

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 27.06.2022

Meister Kokos

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10101770**

Betrieb Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH 4000492001383
MARGO - B&B SCHWEIZ AG 138

Andere

EAN Code 4000492001383

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Vormischung für Kokosmakronen

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 18174

Trockenmischung zur Herstellung von Kokosmakronen, Feinen Backwaren und ähnlichen Anwendungen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:
Bemerkungen: 1000 g Produkt und 300 g Wasser (30 °C) mischen, quellen lassen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Kokosnuss, Süß, ohne Fremdgeruch	Geruch:	Typisch, Kokosnuss, süß, Keine fremden Gerüche
Aussehen	Hygroskopisches Pulver	Farbe:	Hell, Etwas Sahne
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

Zucker; Kokosraspel; HühnerEiklar; Verdickungsmittel (Guarkernmehl; Xanthan); Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	2.101 kJ	(503 kcal)
Fett:	24,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	21,7 g	
Kohlenhydrate:	60,5 g	
davon Zucker:	59,0 g	
Eiweiß:	6,6 g	
Salz (Na x 2,5):	0,2000 g	

Artikelnummer: 10101770 Letzte Änderung am: 27.06.2022

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	Ja	Ja
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	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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
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	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, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN, SULFIT, LUPINE.

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: Nein

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Gehalte				
Feuchtegehalt:		< 5 %		Karl Fischer

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				ISO 4833
Enterobakterien:	/ g	100				ISO 7402
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO 7954
Hefen:	/ g	100				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002

Artikelnummer: 10101770 Letzte Änderung am: 27.06.2022

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	20 °C
Lagerhinweis:	Vor Licht schützen, Lagern Sie das Produkt in der Original Verpackung, Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	15 - 20 °C

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,4 kg
		Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	LDPE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe
Bemerkungen:	4 colour printing		

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.