

## 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

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

## ZUTATEN

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

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

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

Artikelnummer: 10101770 Letzte Änderung am: 27.06.2022

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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 SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
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
<b>Gehalte</b>				
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**

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

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,4 kg
		Stückzahl:	1 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Beutel	Material:	LDPE
<b>Sekundärverpackung</b>			
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.