

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

22.02.2023

American Cake & Muffin

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10101902
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 89641
Andere	
EAN Code	4017040896414

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 18370
Locker fließendes Pulver zur Herstellung von typischen amerikanischen Muffins und Kuchen.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

3000 g American Cake & Muffin, 1100 g Vollei, 1050 g Speiseöl und 650 g Wasser im Planetenrührer bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer glatten Masse vermischen. Litergewicht ca. 1000 bis 1100 g.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Ohne fremden Geschmack, Nicht verstaubt	Geruch:	neutral, Keine fremden Gerüche, leicht nach Vanille, Nicht verstaubt
Aussehen	Pulver	Farbe:	Hellbraun
Struktur:	Freifließendes Pulver		

ZUTATEN

Zucker; WEIZENmehl (WEIZENmehl; Calciumcarbonat; Niacin; Eisen; Thiamin); Modifizierte Stärke; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Propylenglycolester von Speisefettsäuren; WEIZENkleber; MOLKENERzeugnis; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Kaliumtartrate; Speisesalz; Palm; Rapsöl; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.739 kJ	(411 kcal)
Fett:	5,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g	
Kohlenhydrate:	84,6 g	
davon Zucker:	46,2 g	
Eiweiß:	5,3 g	
Salz (Na x 2,5):	1,8770 g	

Artikelnummer: 10101902

Letzte Änderung am: 22.02.2023

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	Nein	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
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	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
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	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	4 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, EI.			

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.rsपो.org.
RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831157

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	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

Artikelnummer: 10101902	Letzte Änderung am: 22.02.2023
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	15 kg	Bruttogewicht:	15,12 kg
		Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Sekundärverpackung			

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.