

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 06.04.2023

Pati Whip Vegan

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10243371
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 5123
Andere	
EAN Code	8030141097388

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzliche Schlagcrème, gesüsst

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 21548
Gesüßte vegetarische Creme. Enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs. Halbfabrikat zur Verwendung bei der Herstellung von Konditorei- und Süßwarenartikeln für den professionellen Gebrauch.
UHT-Produkt

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Italien

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Für beste Aufschlagergebnisse das Produkt vor Gebrauch mindestens 12 Stunden auf 5-8 ° C abkühlen lassen. Inhalt in einen sauberen, kühlen Aufschlagkessel geben und zur gewünschten Konsistenz aufschlagen. Typischerweise beträgt die Aufschlagzeit von 2 Liter Pati Whip Vegan in einem 9 Liter fassenden Aufschlagkessel, bei hoher Geschwindigkeit, ca. 3-5 Minuten. Vorsicht, nicht überschlagen.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	1.075 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Charakteristisch, Ohne Fremdgeschmack, Typisch	Geruch:	Typisch, ohne Beigeschmack, Charakteristisch
Aussehen	Typisch, Viskose Flüssigkeit	Farbe:	Typisch
Struktur:	Typisch		

ZUTATEN

Wasser; Pflanzliches Fett: Ganz gehärtetes Palm; Zucker; Stabilisator: Natriumphosphate, Methylcellulose; Emulgator: Polysorbat 60, Natriumstearoyl-2-lactylat; Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Speisesalz; Aroma.

Artikelnummer: 10243371	Letzte Änderung am: 06.04.2023
-------------------------	--------------------------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.387 kJ	(335 kcal)
Fett:	28,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	27,9 g	
Kohlenhydrate:	20,0 g	
davon Zucker:	20,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,365 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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 Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	Nein	2 PPM *	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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: MILCH / LAKTOSE.			
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.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Halal:	Ja - zertifiziert
Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>	

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:		7,5 - 7,9		interne Methode
Gehalte				
Feuchtegehalt:		51 - 53 %		

Artikelnummer: 10243371	Letzte Änderung am: 06.04.2023
--------------------------------	---------------------------------------

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Viskosität: 10 °C:		< 5.000 cps		
Andere				
Dichte 20 °C:	1.075 g/l			

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	0				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	370 Tage
Lagertemperatur:	2 - 20 °C
Lagerhinweis:	Nicht einfrieren
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Bemerkungen:	Nach dem Öffnen der Verpackung, gekühlt bei 2-10 ° C lagern und innerhalb von 3 Tagen verarbeiten.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	2 - 10 °C
Bemerkungen:	Nach dem Öffnen der Verpackung, gekühlt bei 2-10 ° C lagern und innerhalb von 3 Tagen verarbeiten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 10 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	12,9 kg	Bruttogewicht:	13,404 kg
		Stückzahl:	12 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Tetrabrick	Material:	Aluminium, Papier, PE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe

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.
