

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: | Tetra Brick | 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.