

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 28.11.2022

## Verda Blätterteigmargarine rapid

### MATERIALNUMMERN

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>Artikelnummer</b>        |                      |
| Baker & Baker Artikelnummer | <b>10185674</b>      |
| <b>Betrieb</b>              | <b>Artikelnummer</b> |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG      | 8530                 |
| <b>Andere</b>               |                      |
| EAN Code                    | 7640108383075        |

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b> | Pflanzenmargarine zum Teil gehärtet, für Blätterteig |
|---------------------------------------|--|

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzliche Margarine

PISTOR ART-NR: 11023

Pflanzliche Blätterteigmargarine palmfrei, in 2 kg Platten für die rationelle Herstellung von Blätterteig nach deutscher Methode.

### ALLGEMEINE INFORMATION

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| <b>Ursprungsland:</b> | Schweiz |
|-----------------------|---------|

### ANWENDUNGSHINWEIS

|  |
|--|
| <b>Anwendung</b>   |
| Verda Blätterteigmargarine sollte bei 18-22°C verarbeitet werden. In diesem Temperaturbereich können die Scheiben problemlos direkt ohne zusätzliche Bearbeitung eingeschlagen werden. |

### PRODUKTGRÖßEN

|                | Ziel  | Intervall | Methode | Bemerkung        |
|----------------|-------|-----------|---------|------------------|
| <b>Gewicht</b> | 10 kg |           |         | 5 Platten à 2 kg |

### SENSORISCHE INFORMATION

|                   |  |                     |  |
|-------------------|--|---------------------|--|
| <b>Geschmack:</b> | aromatisch, Nach Butter, Ohne Fremdgeschmack, Nicht ranzig | <b>Geruch:</b>      | aromatisch, Nach Butter, Nicht ranzig, ohne Beigeschmack |
| <b>Aussehen</b>   | Glatte Oberfläche  | <b>Plastizität:</b> | Plastisch  |
| <b>Struktur:</b>  | homogen, Keine Klumpen                                     | <b>Farbe:</b>       | Hellgelblich, Weisslich                                  |

### ZUTATEN

|  |
|--|
| Pflanzliche Öle: ganz gehärteter Raps, Raps; Wasser; Kokos; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Speisesalz; Säuerungsmittel: Citronensäure; Natürliches Aroma. |
|--|

### NÄHRWERTANGABEN

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| <b>Pro 100 Gramm Produkt</b> |                     |
| <b>Energie:</b>              | 2.900 kJ (720 kcal) |
| <b>Fett:</b>                 | 80,0 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 45,0 g              |
| <b>Kohlenhydrate:</b>        | 0,0 g               |
| davon Zucker:                | 0,0 g               |
| <b>Eiweiß:</b>               | 0,0 g               |
| <b>Salz (Na x 2,5):</b>      | 0,0700 g            |

Artikelnummer: 10185674 Letzte Änderung am: 28.11.2022

**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      | 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   |
| <b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                      | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                    | Nein      | Nein             | Nein   |
| <b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                                  | Nein      | Ja               | Ja     |
| <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      | 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   |
| <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> | 0 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 SO2, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: .

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 Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

**NACHHALTIGKEIT**

Typ: Keine Palmöl oder Palmkernöl Wert: Supply chain model:

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto): Ja  
Geeignet für Veganer: Ja

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

|   | Ziel | Intervall | Typischer Wert | Methode / Anmerkungen |
|---|------|-----------|----------------|-----------------------|
| <b>Slip point:</b>                      |      |           |                |                       |
| <b>Feststoffgehalt bei 10 °C (N10):</b> |      |           |                |                       |
| <b>Feststoffgehalt bei 20 °C (N20):</b> |      |           |                |                       |
| <b>Feststoffgehalt bei 30 °C (N30):</b> |      |           |                |                       |

Artikelnummer: 10185674 Letzte Änderung am: 28.11.2022

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

|                        | Einheit | M                    | m | n | c: > m | Methode / Anmerkungen |
|------------------------|---------|----------------------|---|---|--------|-----------------------|
| Gesamtkeimzahl:        | / g     | 1 000                |   |   |        | SLMB                  |
| Enterobakterien:       | / g     | 10                   |   |   |        | SLMB                  |
| E. coli:               | / 1 g   | Nicht<br>nachweisbar |   |   |        | SLMB                  |
| Schimmelpilze:         | / g     | 100                  |   |   |        | SLMB                  |
| Hefen:                 | / g     | 100                  |   |   |        | SLMB                  |
| Staphylococcus aureus: | / g     | 10                   |   |   |        | SLMB                  |
| Salmonellen:           | / 25 g  | Nicht<br>nachweisbar |   |   |        | SLMB                  |

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

| Lagerbedingungen            |  |
|-----------------------------|--|
| Mindesthaltbarkeit nach     | 180 Tage                                     |
| Produktion:                 |  |
| Lagertemperatur:            | 10 - 18 °C                                   |
| Relative Lagerfeuchtigkeit: | < 65 %                                       |
| Lagerhinweis:               | Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen |
| Transportbedingungen        |  |
| Transporttemperatur:        | 10 - 18 °C                                   |

**VERPACKUNGSINFORMATION**

| Verkaufseinheit    |              |                |                        |
|--------------------|--------------|----------------|------------------------|
| Nettogewicht:      | 10 kg        | Bruttogewicht: | 10,30 kg               |
|                    |              | Stückzahl:     | 5 ST                   |
| Primärverpackung:  |              |                |                        |
| Beschreibung:      | Wickler      | Material:      | HDPE                   |
| Sekundärverpackung |              |                |                        |
| Beschreibung:      | Herumwickeln | Material:      | Unbeschichteter Karton |

**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.