PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 31.03.2023

Käseschnecke belaugt

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10163517**
Betrieb	**Artikelnummer**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8252
Andere	
EAN Code	7640108380487

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Laugengebäck aus touriertem Hefeteig mit Käse durchzogen, vorgebacken und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG

margo

Backwaren, Gefroren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Gewünschte Menge aus dem Karton nehmen und bei 200°C ohne Dampf backen. Backzeit: ca. 2 Min. Die Käse-Schnecken bleiben dank der eingearbeiteten Käse-Spezialmischung relativ feucht, ideal für herrliche Sandwichkreationen.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	90 g			
Höhe:				
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch **Geruch:** Typisch

ZUTATEN

WEIZENmehl; Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Rapsöl; KÄSE(14%); MagerQUARK; WEIZENstärke; Wasser; VollElpulver; Hefe; Jodiertes Speisesalz; SüßMOLKENpulver; Zucker; Modifizierte Kartoffelstärke; WEIZENkleber; GERSTENmalzmehl; Brezellauge (Säureregulator: Natriumhydroxid); BUTTER; Pfeffer; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Milchsäure, Citronensäure.

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Käseschnecke belaugt

Artikelnummer:	10163517	Letzte Änderung am:	31.03.2023

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.279 kJ	(305 kcal)
Fett:	17,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,6 g	
Kohlenhydrate:	28,1 g	
davon Zucker:	1,4 g	
Eiweiß:	9,7 g	
Salz (Na x 2,5):	1,3000 g	

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	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer		Nein	Ja
Dinkel		Nein	Ja
Khorasanweizen		Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	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	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
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 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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	**Wert:**	100 %	**Supply chain model:**	Segregation

DIÄTETISCHE ANGABEN

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				
Enterobakterien:	/ g	100				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				

Käseschnecke belaugt

Artikelnummer:	10163517	**Letzte Änderung am:**	31.03.2023

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	90 Tage
Lagertemperatur:	-22 - -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagerhinweis:	Haltbarkeit nach dem Auftauen, Umgebungstemperatur
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	2,16 kg	**Bruttogewicht:**	2,56 kg	**Stückzahl:**	24 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Beutel		**Material:**	Kunststoff	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Kiste / Karton		**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.