

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 13.08.2024

Letzte Änderung am: 26.04.2023

B&B Triple Choc Cookie Puck 80g

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10187083
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892393
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89239
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040892393
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501221
Baker & Baker BENELUX BV	28831
Baker & Baker Global	10187083
Baker & Baker FRANCE SARL	89239
RU	89239K
Andere	
EAN Code	4017040892393
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teiglinge für Cookies auf Kakaobasis mit weißen, dunklen und Milkschokoladenstücken, tiefgefroren.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Cookies, Gefroren

Backfertige, vorportionierte Teiglinge auf Kakaobasis für Cookies mit weißen, dunklen und Milkschokoladenstücken.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Gefroren
Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung			
Backen			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	20 min	
Bemerkungen:	(Optional)		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	15 - 17 min	Temperatur: 160 - 170 °C
Backen (Etagenofen):	Zeit:	15 - 17 min	Temperatur: 180 - 190 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	80 g	75 - 85 g	Roh	
Durchmesser:	110 mm	100 - 120 mm	Gebacken	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebacken			
Geschmack:	Süß, Schokolade	Geruch:	Süß gebacken
Aussehen	Mit Schokoladenstücken	Farbe:	Dunkelbraun
Struktur:	Zäh, Weich, Knusprig		

Artikelnummer: 10187083	Letzte Änderung am: 26.04.2023
--------------------------------	---------------------------------------

ZUTATEN

WEIZENmehl; Zucker; Weiße Schokoladenstückchen (14%) (Zucker; Kakaobutter*; VollMILCHpulver; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Zartbitterschokoladenstückchen (7,1%) (Zucker; Kakaomasse*; Kakaobutter*; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Milchsokoladenstückchen (7,1%) (Zucker; VollMILCHpulver; Kakaobutter*; Kakaomasse*; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Palmfett; BUTTER; Wasser; Invertzuckersirup; Rapsöl; Fettarmes Kakaopulver (3,0%)*; Reisquellmehl; SüßMOLKENpulver; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Speisesalz; Melasse; Natürliches Aroma. *Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.933 kJ	(462 kcal)
Fett:	23,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12,1 g	
Kohlenhydrate:	56,7 g	
davon Zucker:	39,3 g	
Eiweiß:	4,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,6729 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	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
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	Ja	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	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Ja	Ja
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 Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	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 SO2, angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PECANNÜSSE, MACADAMIA-/QUEENSLANDNUSS, PISTAZIEN, EI.			
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.

Artikelnummer: 10187083	Letzte Änderung am: 26.04.2023
--------------------------------	---------------------------------------

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl	Wert: 100 %	Supply chain model: Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rsपो.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038		
Typ: Kakao - RFA	Wert: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Mit dem Kauf von Rainforest Alliance- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. RFA- zertifizierten Bauern setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.rainforest-alliance.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972		

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	540 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	5 Tage
Lagertemperatur:	18 - 25 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur, Vor Hitze und Austrocknung schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	7,680 kg	Bruttogewicht:	7,931 kg
		Stückzahl:	96 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier

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.