

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.10.2023

### Cremissa

## MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163391</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	7635
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108382078

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Schlagcrème auf Basis von Pflanzenfett und Milchbestandteilen

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzliche Margarine zum Herstellen von Füllkreams

Pistor Art-Nr. 4785 Schlagcrème leicht gesüsst, auf der Basis von Milchbestandteilen und Pflanzenfett. Ohne Zugabe von Gelatine absolut stand- und gefrierfest

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

Die Aufschlagtemperatur darf + 6°C nicht übersteigen. Kessel und Besen sind der Aufschlagmenge anzupassen. CREMISSA rassig aufschlagen. Je länger geschlagen wird, um so fester wird die Struktur.

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	1,028 kg			

## SENSORISCHE INFORMATION

**Geschmack:** frisch, leicht nach Vanille, Leicht süß, **Geruch:** frisch, Pure  
**Struktur:** Cremig, ohne Beigeschmack **Farbe:** Hellgelblich  
homogen, Flüssigkeit

## ZUTATEN

Wasser; Pflanzliche Fette: Kokos, Ganz gehärtetes Kokos, Ganz gehärtetes Palm, Palm; Zucker; MILCHzucker; MILCHeiweiß; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJALecithine; Verdickungsmittel: Cellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose; Aroma; Vanilleextrakt; Säureregulator: Natriumphosphate; Farbstoff: Carotin.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.302 kJ	(315 kcal)
Fett:	29 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	25 g	
Kohlenhydrate:	12 g	
davon Zucker:	12 g	
Eiweiß:	1,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0900 g	

Artikelnummer: 10163391 Letzte Änderung am: 26.10.2023

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
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	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
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	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: -

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**

**NACHHALTIGKEIT**

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Fette</b>				
Fettgehalt:		27 - 29 %		
<b>pH</b>				
pH:		7,0 - 7,6		
<b>Gehalte</b>				
Trockenmasse:		39,5 - 42,5 %		Trockenschrank

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

Gesamtkeimzahl: / g

<b>Artikelnummer:</b> 10163391	<b>Letzte Änderung am:</b> 26.10.2023
--------------------------------	---------------------------------------

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	270 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gekühlt: 2 - 7 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Trocken und kühl lagern., In den Kühlschrank, Nach dem Öffnen rasch verwenden.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	2 - 6 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	12,370 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	12,780 kg
		<b>Stückzahl:</b>	12 ST
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Bemerkungen:</b>	Einzelpackung		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Pappe

**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.