

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 01.03.2024

## Apple Cinnamon Mini Muffin

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10183277</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012494
Baker & Baker BENELUX BV	23261
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	74261
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012494
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1249
Baker & Baker Global	10183277
Baker & Baker FRANCE SARL	23261
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	3077
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501175
Andere	
EAN Code	4017040012494
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Mini Muffin mit kleinen Apfelstücken und Zimt, gebacken, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereiprodukte für alle Konsumenten (bei gesundheitlichen Einschränkungen bitte Produktzusammensetzung und Allergenliste beachten)

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Physischer Zustand:** Gefroren  
**Ursprungsland:** Portugal

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung			
Arbeitsanweisungen			
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	30 - 40 min	<b>Temperatur:</b> 20 - 23 °C

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	30 g	27,3 - 32,7 g		
<b>Höhe:</b>	55 mm	50 - 60 mm		

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Apfel, Zimt	<b>Geruch:</b>	Typisch, Apfel, Zimt
<b>Aussehen</b>	Gefroren	<b>Farbe:</b>	Dunkelgelb
<b>Struktur:</b>	Weich		

<b>Artikelnummer:</b> 10183277	<b>Letzte Änderung am:</b> 01.03.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**ZUTATEN**

WEIZENmehl; Zucker; Rapsöl; Wasser; Apfelfruchtzubereitung(11%) (Apfelstücke(5,3%); Zucker; Wasser; Glukose-Fruktose-Sirup; Modifizierte Stärke; Säureregulator: Natriumcitrate, Citronensäure; Geliemittel: Pektine; Verdickungsmittel: Xanthan; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Farbstoff: Carotin); VollEipulver; Modifizierte Kartoffelstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma; Speisesalz; MILCHEiweiß; Zimt(0,1%); Trennmittel: Calciumcarbonat.

**NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>		
Energie:	1.607 kJ	(383 kcal)
Fett:	18 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g	
Kohlenhydrate:	51 g	
davon Zucker:	29 g	
Eiweiß:	5,2 g	
Salz (Na x 2,5):	1,528 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	2 PPM *	Nein	Ja
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<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: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.

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.

**DIÄTISCHE ANGABEN**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10183277	<b>Letzte Änderung am:</b> 01.03.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	100 000				ISO 4833-1
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				NF V08 - 053
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
<b>Hefen:</b>	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ISO 6888-2
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	abwesend				PAM 55
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 25 g	abwesend				PAM 16

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	450 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen, nicht wieder einfrieren, trocken lagern und vor Wärme schützen
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	2 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	2,16 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	2,40 kg	<b>Stückzahl:</b> 72 ST
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Kapsel	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Faltschachtelkarton, BOPP	
<b>Beschreibung:</b>	Beutel	<b>Material:</b>	HDPE	
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Klebeband			
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	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.