

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 01.03.2024

B&B Mini muffin black

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10183275
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012500
Baker & Baker BENELUX BV	23259
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012500
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1250
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501158
Baker & Baker Global	10183275
Baker & Baker FRANCE SARL	23259
Andere	
EAN Code	4017040012500
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit Kakao, 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			
Auftauen:	Zeit:	30 - 40 min	Temperatur: 20 - 23 °C

PRODUKTGRÖßEN

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

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Schokolade
Aussehen: Gefroren
Struktur: Weich
Geruch: Typisch, Schokolade
Farbe: Dunkelbraun

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Zucker; Rapsöl; Wasser; VOLLEIPULVER; Fettarmes Kakaopulver(2,7%); Modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz; MILCHEIWEIß; Aroma.

Artikelnummer: 10183275

Letzte Änderung am: 01.03.2024

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.692 kJ	(404 kcal)
Fett:	20 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,1 g	
Kohlenhydrate:	50 g	
davon Zucker:	27 g	
Eiweiß:	6,0 g	
Salz (Na x 2,5):	1,433 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	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	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	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, MILCH / LAKTOSE, 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.			
Bemerkungen: SCHALENFRÜCHTEN (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, KASCHUNÜSSE)			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

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				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Schimmelpilze:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Hefen:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	abwesend				PAM 16

Artikelnummer: 10183275	Letzte Änderung am: 01.03.2024
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	2,16 kg	Bruttogewicht:	2,4 kg
		Stückzahl:	72 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier
Beschreibung:	Bogen	Material:	Faltschachtelkarton, BOPP
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Klebeband		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe

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.