

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 10.04.2025

Schraubenbrötli hell

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10210566**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 3201

Andere

EAN Code 7640108383495

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Weizenspezialbrot, vorgebacken und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG

**margo**



Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

Gebackenes Brot., Gefroren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Gewünschte Anzahl Schraubenbrötli hell aus dem Karton nehmen und 4 - 6 Minuten bei 200°C aufbacken.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g			
Höhe:				
Länge:				
Breite:				
Volumen:				

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Weizen Geruch: Typisch, Weizen

ZUTATEN

WEIZENmehl; Wasser; ROGGENmehl; Jodiertes Speisesalz; HartWEIZENgrieß; Getrockneter WEIZENsauerteig; WEIZENkleber; Hefe; Traubenzucker; Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); Maismehl; Inaktivierte Hefe; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10210566 Letzte Änderung am: 10.04.2025

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.084 kJ (259 kcal)
Fett:	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	54 g
davon Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	3,1 g
Eiweiß:	7,8 g
Salz (Na x 2,5):	1,6700 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	Ja	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
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	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	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	Nein	Ja
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	0 PPM *	Nein	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: EI, MILCH / LAKTOSE.

Basierend der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden. Daher 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 Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Dieses Produkt enthält kein Palm- oder Palmkernöl oder Derivate von diesen.	Wert:	Supply chain model:
-------------	---	--------------	----------------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>	

Artikelnummer:	10210566	Letzte Änderung am:	10.04.2025
-----------------------	----------	----------------------------	------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g		100.000			
E. coli:	/ 1 g	100	10			
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	5 kg	Bruttogewicht:	5,62 kg
		Stückzahl:	50 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	PE
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Unbeschichteter Karton

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten und des Vereinigten Königreichs.

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.