

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 10.04.2025

## Schraubenbrötli dunkel

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10210572**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 3211

#### Andere

EAN Code 7640108383518

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Weizenspezialbrot, bestreut mit Sonnenblumenkerne, Sesamsamen und Leinsamen, vorgebacken und tiefgekühlt

### PRODUKTBESCHREIBUNG

**margo**



Herkunft Schweiz / Origine Suisse  
(Swissness)

Gebackenes Brot:, Gefroren

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Gewünschte Anzahl Schraubenbrötli dunkel 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:** Weizen, Typische Körner und Saaten  
**Aussehen** mit Saaten

**Geruch:** Weizen, Typische Körner und Saaten

### ZUTATEN

WEIZENmehl; Wasser; Sonnenblumenkerne(4 %); Leinsamen(3 %); WEIZENvollkornmehl; SESAM(2,5 %); Jodiertes Speisesalz; HartWEIZENgrieß; Getrockneter WEIZENSauerteig; WEIZENkleber; Hefe; GERSTENmalz, geröstet; Traubenzucker; Maismehl; Malzmehl (GERSTE, WEIZEN); Inaktivierte Hefe; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10210572

Letzte Änderung am: 10.04.2025

**NÄHRWERTANGABEN**

**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.179 kJ	(282 kcal)
Fett:	5,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g	
Kohlenhydrate:	49 g	
davon Zucker:	0,8 g	
Ballaststoffe:	4,5 g	
Eiweiß:	9,7 g	
Salz (Na x 2,5):	1,5900 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Ja	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.

**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**

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

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Ja

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

Artikelnummer: 10210572 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:	Sack	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.