PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 06.10.2025

Laugenparisette

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10163534**
Betrieb	**Artikelnummer**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8226
Andere	
EAN Code	7640108380449

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Laugengebäck, gebacken und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG

margo



Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

Backwaren, Gefroren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Liechtenstein

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Gewünschte Laugenparisette aus dem Karton nehmen und 30-45 Min. auftauen lassen. Tipp: Damit die Kruste rösch bleibt, können die Laugenbrezel bei 210°C während 1 Min. nachgebacken werden.

PRODUKTGRÖßEN

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

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch **Geruch:** Typisch

ZUTATEN

WEIZENmehl; Wasser; Rapsöl; Säureregulator: Natriumhydroxid; Jodiertes Speisesalz; Hefe; MagerMILCHpulver; SüßMOLKENpulver; Traubenzucker; VollEI; Malzmehl (WEIZEN; GERSTE); WEIZENkleber; BUTTER; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Laugenparisette

Artikelnummer:	10163534	Letzte Änderung am:	06.10.2025

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.216 kJ	(290 kcal)
Fett:	5,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g	
Kohlenhydrate:	52 g	
davon Zucker:	1,6 g	
Ballaststoffe:	2,7 g	
Eiweiß:	7,9 g	
Salz (Na x 2,5):	1,3000 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	Ja	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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	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 enthalten: HASELNÜSSE, WALNÜSSE, SESAMSAMEN.

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Laugenparisette

Artikelnummer:	10163534	Letzte Änderung am:	06.10.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	**/ g**	1 000 000				
Enterobakterien:	**/ g**	100				
Bacillus cereus:	**/ g**	1 000				
Staphylococcus aureus:	**/ g**	100				
Listeria monocytogenes:	**/ 1 g**	100				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	120 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	5,0 kg	**Bruttogewicht:**	5,6 kg	**Stückzahl:**	50 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Beutel		**Material:**	Kunststoff	
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.