

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 25.06.2025

## PLT ASTRA Friture

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10163615**

#### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 2763

#### Andere

EAN Code 7640108382160

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzliches Fritterfett

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzenfett  
Pistor Art. Nr: 12738  
Ungehärtetes, pflanzliches Frittierfett

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

Bei jeder Neufüllung der Fritteuse vorher immer so viel PLT ASTRA Friture auflösen, dass mit dem flüssigen Fett die Heizstäbe bedeckt sind. Erst dann festes PLT ASTRA Friture nachfüllen.  
Optimale Frittieretemperatur 170 - 180 °C

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	neutral	<b>Geruch:</b>	neutral
<b>Aussehen</b>	Umgebungstemperatur, Fest	<b>Farbe:</b>	Weisslich
<b>Struktur:</b>	homogen, Keine Klumpen		

### ZUTATEN

Palmfett; Antioxidationsmittel: Stark tocopherolhaltige Extrakte, Fettsäureester der Ascorbinsäure.

Artikelnummer: 10163615

Letzte Änderung am:

25.06.2025

**NÄHRWERTANGABEN**
**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	3.700 kJ	(900 kcal)
Fett:	100 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	49 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
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	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	PPM *	Nein	Nein
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 SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann enthalten: .			
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.

Artikelnummer: 10163615 Letzte Änderung am: 25.06.2025

**NACHHALTIGKEIT**

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

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

**PHYSIKALISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Farbe:				

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100				ISO Methoden
Enterobakterien:	/ g	10				ISO Methoden
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				ISO Methoden
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO Methoden
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO Methoden
Hefen:	/ g	100				ISO Methoden
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO Methoden
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO Methoden

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	330 Tage
Lagertemperatur:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 10 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,32 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
Beschreibung:	Sack	Material:	MDPE
<b>Sekundärverpackung</b>			
Beschreibung:	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.