

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 27.06.2025
allesgute Dinkelbrötchen		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10082661
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH MARGO - B&B SCHWEIZ AG	4017040893697 89369
Andere	
EAN Code	4017040893697
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmischung

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Pulverförmige gebrauchsfertige Backmischung zur Herstellung von Dinkelsemmeln.	

ALLGEMEINE INFORMATION	
Physischer Zustand:	Pulver
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS	
Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	100 %

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Leicht gesalzen	Geruch:	Wie Mehl
Aussehen	Pulver, Pulver mit Körnern und Saaten, Saaten	Farbe:	Hellbraun
Struktur:	Fließfähig		

ZUTATEN	
DinkelWEIZENmehl (70%); Sonnenblumenkerne; DinkelvollkornWEIZENmehl (5,0%); SüßLUPINENSchrot; Dinkelweizenvollkornkörner (3,0%); Stabilisator: Guarkernmehl; Meersalz; Kartoffelflocken; Rapsöl; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Zucker; DinkelvollkornWEIZENSauerteig, getrocknet; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme (WEIZENmehl).	

NÄHRWERTANGABEN		
Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.538 kJ	(365 kcal)
Fett:	7,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
Kohlenhydrate:	57 g	
davon Zucker:	2,6 g	
Ballaststoffe:	7,2 g	
Eiweiß:	14 g	
Salz (Na x 2,5):	2,2383 g	

Artikelnummer: 10082661

Letzte Änderung am: 27.06.2025

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	Ja	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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)	Nein	Ja	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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	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 enthalten: MILCH / LAKTOSE, SOJA, SESAMSAMEN.			
Basierend auf 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 nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

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

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

Artikelnummer: 10082661

Letzte Änderung am: 27.06.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	365 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 8 - 15 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,161 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier, HDPE
Sekundärverpackung			

GESETZLICHE INFORMATION

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

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.