

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 23.01.2025

## DELISSIO Sandwich-Crème Neutral


### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163420</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8603
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108381316

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Pflanzenstreichfett mit 60% Fett
---------------------------------------	----------------------------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG

  Pflanzenfettzubereitung Ungehärtete, pflanzliche Sandwich-Crème neutral, zum Bestreichen von Sandwichs.
--

### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Schweiz
-----------------------	---------

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Anwendung</b>
Geeignet zum Bestreichen von Sandwichs oder zum Aufschlagen

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	2 kg			

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	aromatisch, Butter, Ohne Fremdgeschmack	<b>Geruch:</b>	aromatisch, Butteraroma, ohne Beigeschmack
<b>Aussehen</b>	Glatte Oberfläche, cremig	<b>Farbe:</b>	Leicht gelblich-weiß
<b>Struktur:</b>	homogen, cremig		

### ZUTATEN

Rapsöl; Wasser; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Säuerungsmittel: Milchsäure; Natürliches Aroma; Farbstoff: Carotin.
--

### NÄHRWERTANGABEN

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>		
<b>Energie:</b>	2.220 kJ	(540 kcal)
<b>Fett:</b>	60 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	0,0 g	
<b>Eiweiß:</b>	0,0 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,1000 g	

Artikelnummer: 10163420

Letzte Änderung am: 23.01.2025

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0,0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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: -.

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: 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.

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

**Artikelnummer:** 10163420 **Letzte Änderung am:** 23.01.2025

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	1 000				ISO
<b>Enterobakterien:</b>	/ g	10				ISO
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	100				ISO
<b>Hefen:</b>	/ g	100				ISO
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	10				ISO
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	150 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 10 - 18 °C
<b>Relative Lagerfeuchtigkeit:</b>	60 %
<b>Lagerhinweis:</b>	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
<b>Bemerkungen:</b>	Beste Lagerung unter 10°C
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	2 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	2,09 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Eimer	<b>Material:</b>	PP

**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&amp;D Managementsystems ist.