

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 11.03.2026

### Cremissa

## MATERIALNUMMERN

### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10163391**

### Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 7635

### Andere

EAN Code 7640108382078

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Schlagcrème auf Basis von Pflanzenfett und Milchbestandteilen

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzliche Margarine zum Herstellen von Füllkremis

Pistor Art-Nr. 4785 Schlagcrème leicht gesüsst, auf der Basis von Milchbestandteilen und Pflanzenfett. Ohne Zugabe von Gelatine absolut stand- und gefrierfest

## ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

## ANWENDUNGSHINWEIS

### Anwendung

Die Aufschlagtemperatur darf + 6°C nicht übersteigen. Kessel und Besen sind der Aufschlagmenge anzupassen. CREMISSA rassig aufschlagen. Je länger geschlagen wird, um so fester wird die Struktur.

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	1,028 kg			

## SENSORISCHE INFORMATION

**Geschmack:** frisch, leicht nach Vanille, Leicht süß, Cremig, ohne Beigeschmack  
**Struktur:** homogen, Flüssigkeit  
**Geruch:** frisch, Pure  
**Farbe:** Hellgelblich

## ZUTATEN

Wasser; Pflanzliche Fette: Kokos, Ganz gehärtetes Kokos, Ganz gehärtetes Palm, Palm; Zucker; Milhzucker (MILCH); Milcheiweiss (MILCH); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sojalecithine (SOJA); Verdickungsmittel: Cellulose, Natrium-Carboxymethylcellulose; Aroma; Vanilleextrakt; Säureregulator: Natriumphosphate; Farbstoff: Carotin.

Artikelnummer: 10163391 Letzte Änderung am: 11.03.2026

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.302 kJ	(315 kcal)
Fett:	29 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	25 g	
Kohlenhydrate:	12 g	
davon Zucker:	12 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	1,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0900 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
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	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
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	0,0 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 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**

**NACHHALTIGKEIT**

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

Artikelnummer: 10163391 Letzte Änderung am: 11.03.2026

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:		7,0 - 7,6		
Gehalte				

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

Gesamtkeimzahl: / g

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	Gekühlt: 2 - 7 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., In den Kühlschrank, Nach dem Öffnen rasch verwenden.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 6 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	12,370 kg	Bruttogewicht:	12,780 kg
		Stückzahl:	12 ST
Primärverpackung:			
Bemerkungen:	Einzelpackung		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Tray	Material:	Pappe

**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.