

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 09.04.2026

Vani

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10188761**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8049

Andere

EAN Code 7640108380715

KN Code (EU) 2106909849

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Kaltcrémepulver mit Vanillearoma

PRODUKTBESCHREIBUNG



Vormischung
Pistor Art. Nr: 4930
Vormischung für Crèmes mit Vanillearoma. Enthält pflanzliche Fette.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand: Pulver
Ursprungsland: Frankreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Die Crème ist nach wenigen Minuten zur Weiterverarbeitung bereit. Sie ist backfest und bedingt gefrierfest.

Anwendung

BESONDERES: Vani darf nicht mit Mehl in Berührung kommen, da sonst die Creme nicht mehr genügend anzieht.

Zugabe:

Bemerkungen: DOSIERUNG: 400 g Vani in 1 l kaltes Wasser einrühren.

VERARBEITUNGSHINWEISE: Mit der Rührmaschine ca. 0.5 Minute mischen danach ca. 2.5 Minuten im Schnellgang glatrühren. Die Crème ist nach wenigen Minuten zur Weiterverarbeitung bereit. Sie ist backfest und bedingt gefrierfest und lässt sich sowohl mit Rahm als auch mit Schlagcrème zu Diplomatcrème mischen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Vanille, Milch
Aussehen: feines Pulver
Geruch: Vanille, Milch
Farbe: Weiß

ZUTATEN

Zucker; Modifizierte Stärke; MagerMILCHpulver; Traubenzucker; Kokosfett; Festigungsmittel: Calciumsulfat, Diphosphate, Natriumphosphate; Geliermittel: Natriumalginat; Aroma; Farbstoff: Carotin.

Artikelnummer: 10188761 Letzte Änderung am: 09.04.2026

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.746 kJ (413 kcal)
Fett:	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,9 g
Kohlenhydrate:	79 g
davon Zucker:	59 g
Ballaststoffe:	0,2 g
Eiweiß:	6,9 g
Salz (Na x 2,5):	1,0026 g

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Ja
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	4,0 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: GLUTEN, EI.

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 nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Farbe:				
Farbe:				
Farbe:				

Artikelnummer: 10188761 Letzte Änderung am: 09.04.2026

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobakterien:	/ g	100				NF V08-054
Schimmelpilze:	/ g	500				NF V08-036
Hefen:	/ g	100				NF V08-036
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	abwesend				AES 10/03-09/00

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	18 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,17 kg	Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:					
		Material:	Papier, HDPE		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		

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.