PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 27.07.2026

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10204260**
Betrieb	**Artikelnummer**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1686
Andere	
EAN Code	4017040016867

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Topping-Paste zur Geschmacksveredelung von Teiglingen mit Pfeffer und Salz

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pistor Art. Nr: 18463
Gebrauchsfertige, dickflüssige Emulsion mit Salz und Pfeffer. Als Topping für Brot und Kleingebäck zur Herstellung einer gemusterten Gebäckoberfläche.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Paste
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Gebrauchsfertig
Für den professionellen Einsatz.

Vor Gebrauch gut umrühren. Vor dem Backen auf die Teiglinge auftragen.
Bessere Verarbeitungseigenschaften gekühlt (ca. 7°C), um die Konsistenz der Paste und damit Haftung auf den Teiglingen zu verbessern.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	salzig, Pfeffer, Ohne fremden Geschmack	**Geruch:**	Salz, Pfeffer, Keine fremden Gerüche
Aussehen	Paste, Mit kleinen Stippen	**Farbe:**	Grau
Struktur:	Fließfähig, Viskos, Ölig-flüssig		

ZUTATEN

Rapsöl; Meersalz(10 %); Palmfett; Schwarzer Pfeffer(6 %); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein; Säureregulator: Diphosphate.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.998 kJ	(728 kcal)
Fett:	78 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g	
Kohlenhydrate:	2,3 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	1,5 g	
Eiweiß:	0,6 g	
Salz (Na x 2,5):	11,4800 g	

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

Artikelnummer:	10204260	Letzte Änderung am:	27.07.2026

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	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Ja
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	Ja
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: GLUTEN.

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.

NACHHALTIGKEIT

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

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

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.

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

Artikelnummer:	10204260	**Letzte Änderung am:**	27.07.2026

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	**/ g**	1 000 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013
E. coli:		10				ISO 4831:2006-08
Schimmelpilze:	**/ g**	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07
Hefen:	**/ g**	500				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07
Bacillus cereus:	**/ g**	500				DIN EN ISO 7932:2005-03
Staphylococcus aureus:	**/ g**	500				DIN EN ISO 6888-1:2003-12
Salmonellen:	**/ 25 g**	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	364 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< 20 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	5,000 kg	**Bruttogewicht:**	5,218 kg	**Stückzahl:**	1 ST
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Eimer		**Material:**	PP	
Beschreibung:	Folie		**Material:**	PET, Copolymer Polypropylen (PPC)	
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Deckel		**Material:**	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&D Managementsystems ist.