

erhalten am 03.05.2023  
STAV 401369

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 02.12.2021

## GF6 Schokobrotchen 05135

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10094737</b>
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH RU	<b>Artikelnummer</b> 4000492051357 05135K
Andere	
EAN Code	4000492051357
KN Code (EU)	1901200000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Plundergebäck mit Schokolade (12%), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, unegart, ungebacken

Tiefgefrorener Plunder Teig in länglicher Taschenform gefüllt mit Schokolade, Schokolade ist an den Stirnseiten sichtbar.  
Ca. 198 Stück

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungscontinent:	Europa (EU)
----------------	-------------	---------------------	-------------

### ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen						
Auftauen:	Zeit:	30 min	Temperatur:	20 °C		
Garen:	Zeit:	90 min	Temperatur:	35 °C	rel. LF:	75 %
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	18 min	Temperatur:	190 - 210 °C		
Bemerkungen:	Bei 3/4 Gare backen. Mit Dampf backen, vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.					
Backen (Umluftofen):	Zeit:	18 min	Temperatur:	170 - 190 °C		
Bemerkungen:	Bei 3/4 Gare backen. Mit Dampf backen, vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.					

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	68 g	67 - 70,72 g	Mittelwert aus einem Beutel	
spezifisches Volumen:	630 ml/g		Gebacken, interne Methode, Mittelwert aus 3 Stück	

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	nach Hefe, Leicht säuerlich, Schokolade	Geruch:	nach Hefe, Leicht säuerlich, Schokolade
Aussehen	Typisch, Stange	Farbe:	Hellgelb
Bemerkungen:	maschinenbedingter sichtbarer Laminierstreifen wird akzeptiert, 2 dunkelbraune Schokostreifen an den Stirnseiten sichtbar		

### ZUTATEN

WEIZENmehl; Wasser; Pflanzliches Fett: Palmfett; Zartbitterschokolade (12 %) (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: SOJAlecithine; Natürliches Vanillearoma); Zucker; Hefe; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Volleipulver; WEIZENkleber; Speisesalz; MOLKENERzeugnis; MagerMILCHpulver; Stabilisator: Guarkernmehl; Aroma; Säureregulator: Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; WEIZENstärke; Enzyme.

Artikelnummer: 10094737	Letzte Änderung am: 02.12.2021
-------------------------	--------------------------------

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.643 kJ	(394 kcal)
Fett:	23,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,6 g	
Kohlenhydrate:	38,3 g	
davon Zucker:	11,2 g	
Ballaststoffe:	2,5 g	
Eiweiß:	5,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,5406 g	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	525,5 mg
Minerales - Natrium:	216,2 mg
Wasser:	29,4 g

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja	Ja
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	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.

Entsprechend unserer Risikobewertung 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.

<b>Artikelnummer:</b> 10094737	<b>Letzte Änderung am:</b> 02.12.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**NACHHALTIGKEIT**

**Typ:** Palmöl **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja	<b>Geeignet für Zöliakie-Diät:</b>	Nein
<b>Geeignet für Lakto-Vegetarier:</b>	Nein	<b>Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:</b>	Nein
<b>Geeignet für Ovo-Vegetarier:</b>	Nein	<b>Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:</b>	Nein
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein		

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	182 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10094737	<b>Letzte Änderung am:</b> 02.12.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	13,5 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	14,39 kg
		<b>Stückzahl:</b>	198 ST
<b>Palette</b>			
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800	<b>Lagen:</b>	10 ST
<b>VE pro Lage:</b>	4 ST	<b>VE pro Palette:</b>	40 ST
<b>Nettogewicht:</b>	540 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	600,6 kg
		<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	170 cm
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Flexible film	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	0,1040 KG		
<b>Gewicht:</b>	27,6 g		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	600 mm		
<b>Codierung</b>			
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Frische Nummer, Artikelnummer, Materialbezeichnung		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	649 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Länge (aussen):</b>	584 mm		
<b>Breite (aussen):</b>	384 mm		
<b>Höhe (aussen):</b>	157 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	87 g		
<b>Farbe:</b>	Braun		
<b>Länge:</b>	139 mm		
<b>Breite:</b>	927 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	1,94 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	165 mm		
<b>Höhe:</b>	120 mm		
<b>Codierung</b>			
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer, EAN 128		
<b>Tertiär Verpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	280 g		
<b>Farbe:</b>	Grau		
<b>Länge:</b>	1.000 mm		
<b>Breite:</b>	700 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	0,1874 KG		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	2,6 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	210 mm		
<b>Höhe:</b>	148,5 mm		

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
	vorhanden		Bemerkungen
<b>Siebe:</b>	Ja	<b>Siebweite:</b> 3,0 mm	
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		Ø Prüfkörper: 5,0 mm	
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Prüfkörper: 5,0 mm	
<b>Edelstahl:</b>		Ø Prüfkörper: 5,0 mm	
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Nein		

<b>Artikelnummer:</b> 10094737	<b>Letzte Änderung am:</b> 02.12.2021
--------------------------------	---------------------------------------

**GESETZLICHE INFORMATION**

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.		

**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.

Letzte Änderung am:	02.12.2021
Änderung:	Andere