

00119 – B&B Pink Sprinkle Donut, servierfertig

Im Zuge gestiegener Lebensmittelanforderungen haben wir die Rezeptur auf vegan umgestellt und Schellack durch Maisprotein im Topping ersetzt. Dadurch ändert sich weder der Geschmack noch die Optik.

Bitte beachten Sie die Anpassung in der Produktspezifikation.
Umstellung in KW 30/2023.

88081 – GF 75 Butter-Gipfel, backfertig
00149 – GF 60 Schweineohren, backfertig

Um die Nachfrage nach den o.g. Artikeln zu sichern, haben wir die Mindesthaltbarkeit nach der Produktion angepasst. Zur Gewährleistung der gewohnt hohen Goldfrost Produktqualität wurden im Vorfeld umfangreiche sensorische Vergleichstests durchgeführt.

88081 – GF 75 Butter-Gipfel, backfertig	230 Tage	#402479
00149 – GF60 Schweineohren, backfertig	360 Tage	#401400

Bitte beachten Sie die jeweilige Anpassung in den Produktspezifikationen.
Umstellung ab KW 32/2023.

05082 – GF72 Butter-Schinken-Käse-Gipfel, backfertig

Im Zuge gestiegener Lebensmittelanforderungen haben wir den o.g. Artikel optimiert und modifizierte Stärke, Johannisbrotkernmehl und Hefeextrakt aus der Rezeptur entfernt. Geschmack und Optik bleiben unverändert.

Bitte beachten Sie die Anpassung in der Produktspezifikation. Umstellung ab Mitte September 2023.

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 17.05.2023

GF75 Butter-Gipfel 88081

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10094874
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040880819
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040880819
RU	88081K
Andere	
EAN Code	4017040880819
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Butter-Croissant, vorgegart, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken

Vorgegartes Gipfel (Croissant) zur U-Form gebogen Inhalt: ca. 90 Stück

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland **Ursprungskontinent:** Europa (EU)

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	15 - 30 min	Temperatur: 20 °C
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	18 min	Temperatur: 190 - 210 °C
Bemerkungen:	Mit Dampf abbacken. Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	18 min	Temperatur: 170 - 190 °C
Bemerkungen:	Mit Dampf abbacken. Vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.		

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	70 g	69 - 79 g	Mittelwert aus einem Beutel	
spezifisches Volumen:	560 ml/g		Gebacken, interne Methode, Mittelwert aus 3 Stück	

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht nach Butter, Hefe	Geruch:	neutral, Leicht nach Butter
Aussehen	regelmäßige Form, Gebogen, U Form, Glatte Oberfläche	Farbe:	Leicht gelblich-weiß, Etwas stumpf
Bemerkungen:	Gleichmäßige gebogene U-Form, glatte Oberfläche, ca. 7 bis 9 Wicklungen von Spitze zu Spitze.		

Artikelnummer: 10094874

Letzte Änderung am: 17.05.2023

REZEPTUR

Zutat		E-Nummer	%*	
Weizenmehl			40	
Butter			25	
Wasser			20	
Getrockneter Weizensauerteig			4	
Hefe			3	
Zucker			2	
Jodiertes Speisesalz			< 1	
	Speisesalz			< 1
	Kaliumjodat			
Weizenkleber			< 1	
Molkenerzeugnis			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472e		< 1
	Lecithine	E 322		< 1
Volleipulver			< 1	
Verdickungsmittel			< 1	
	Guarkernmehl	E 412		< 1
Glukosesirup			< 1	
Milcheiweiß			< 1	
Aroma			< 1	
Mehlbehandlungsmittel			< 1	
	Ascorbinsäure	E 300		< 1
Eiklarpulver			< 1	
Weizenstärke			< 1	
* Gerundete Werte. gerundet wird wie folgt: > 10 %: gerundet auf 5 % (12,4 %: 10 % und 12,5 %: 15 %) > 1 % - < 10 %: gerundet auf 1 % (2,4 %: 2 % und 2,5 %: 3 %) < 1 %: < 1 %				

ZUTATEN

WEIZENmehl; BUTTER (24 %); Wasser; Getrockneter WEIZENSauerteig; Hefe; Zucker; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); WEIZENkleber; MOLKENERzeugnis; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Volleipulver; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Glukosesirup; MILCHEiweiß; Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Eiklarpulver; WEIZENstärke.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.497 kJ	(359 kcal)
Fett:	20,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,8 g	
Kohlenhydrate:	35,4 g	
davon Zucker:	3,7 g	
Ballaststoffe:	2,1 g	
Eiweiß:	6,4 g	
Salz (Na x 2,5):	0,8406 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	823,8 mg
Minerales - Natrium:	336,2 mg
Wasser:	34,7 g

Artikelnummer: 10094874

Letzte Änderung am: 17.05.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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	Nein	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 Sulfit 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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SOJA, 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.

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 #: O-22-24620

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Artikelnummer: 10094874	Letzte Änderung am: 17.05.2023
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ 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
Salmonellen:	/ 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
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	230 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10094874	Letzte Änderung am: 17.05.2023
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht: 6,30 kg	Bruttogewicht: 7,137 kg	Stückzahl: 90 ST	
Palette			
Palettentyp: Palette 1200 x 800 mm			
VE pro Lage: 4 ST	Lagen: 9 ST	VE pro Palette: 36 ST	
Nettogewicht: 226,8 kg	Bruttogewicht: 281,932 kg	Gesamthöhe der Palette: 181,6 cm	
Primärverpackung:			
Beschreibung: Flexible film, Rohr	Material: HDPE		
Quantität: 0,1040 KG			
Gewicht: 27,6 g			
Farbe: Transparent			
Breite: 600 mm			
Codierung			
	Haltbarkeitsdatum: DD/MM/YY		
Weitere Angaben: Produktionszeit, Frische Nummer, Artikelnummer, Materialbezeichnung			
Sekundärverpackung			
Beschreibung: Box	Material: Wellpappe		
Quantität: 1,0000 PCE			
Gewicht: 689 g			
Farbe: Weiß			
Länge (aussen): 584 mm			
Breite (aussen): 384 mm			
Höhe (aussen): 186 mm			
Beschreibung: Etikett	Material: Papier		
Quantität: 1,0000 PCE			
Gewicht: 1,94 g			
Farbe: Weiß			
Breite: 165 mm			
Höhe: 120 mm			
Codierung			
	Haltbarkeitsdatum: DD/MM/YY		
Weitere Angaben: Produktionszeit, Frische Nummer, Zähler			
Tertiär Verpackung			
Beschreibung: Bogen	Material: Wellpappe		
Quantität: 3,0000 PCE			
Gewicht: 280 g			
Farbe: Grau			
Länge: 1.000 mm			
Breite: 700 mm			
Beschreibung: Strechfolie	Material: LDPE		
Quantität: 0,2071 KG			
Farbe: Transparent			
Beschreibung: Etikett	Material: Papier		
Quantität: 2,0000 PCE			
Gewicht: 2,6 g			
Farbe: Weiß			
Breite: 210 mm			
Höhe: 148,5 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

Artikelnummer: 10094874

Letzte Änderung am: 17.05.2023

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: 17.05.2023

Änderung: Haltbarkeits- und Logistikinformation - Mindesthaltbarkeit