


PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Letzte Änderung am: 24.11.2022
Mini-Butter-Croissant		

MATERIALNUMMERN		
Artikelnummer		erhalten am 05.10.2023 STAV 404491
Baker & Baker Artikelnummer	10150668	
Betrieb	Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040902832	
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501550	
Baker & Baker Global	10150668	
Andere		
EAN Code	4017040902832	
ITF 14 Code	04017040902832	

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Teigling für Butter-Croissant, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
tiefgefrorener Butter-Croissant-Teigling in gerader Form, ungefüllt, unegart	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Spanien	Ursprungskontinent:	Europa (EU)
Physischer Zustand:	Gefroren		

ANWENDUNGSHINWEIS					
Anwendung					
Arbeitsanweisungen					
Garen:			Temperatur:	35 °C	rel. LF: 75 %
Backen (Umluftofen):	Zeit:	8 - 12 min	Temperatur:	190 - 200 °C	
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	8 - 12 min	Temperatur:	220 - 230 °C	

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25,0 g	21,6 - 28,4 g		
Höhe:	25 mm	22 - 28 mm		
Länge:	69 mm	60 - 78 mm		
Breite:	27 mm	23 - 30 mm		

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Gefroren, direkt	Farbe:	Gelb

ZUTATEN	
WEIZENMEHL; BUTTER (28%); Wasser; Zucker; Hefe; Traubenzucker; Speisesalz; WEIZENKLEBER; MOLKENERZEUGNIS; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Trennmittel: Calciumcarbonat; SOJAMEHL; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Verdickungsmittel: Carrageen; Aroma; Enzyme; Maltodextrin; Acerolakirscheextrakt.	

Artikelnummer:	10150668	Letzte Änderung am:	24.11.2022
----------------	----------	---------------------	------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.644 kJ	(394 kcal)
Fett:	23,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	16,4 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g	
Kohlenhydrate:	37,9 g	
davon Zucker:	7,3 g	
Ballaststoffe:	1,3 g	
Eiweiß:	6,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,9643 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,7 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,7 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	922,5 mg
Minerales - Natrium:	385,7 mg
Wasser:	30,6 g

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	Nein	Nein
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
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	Ja
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	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	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 PPM *	Nein	Ja
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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: Ei.			
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

Artikelnummer:	10150668	Letzte Änderung am:	24.11.2022
-----------------------	----------	----------------------------	------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				interne Methode
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				interne Methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				interne Methode
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	228 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer:	10150668	Letzte Änderung am:	24.11.2022
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMITTELMATERIAL

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	7 kg	Bruttogewicht:	7,36 kg
Palette			
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	11 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	653 kg
Nettogewicht:	616 kg	VE pro Palette:	88 ST
		Gesamthöhe der Palette:	1,536 m
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	17,80 g		
Farbe:	Transparent		
Breite:	760 mm		
Höhe:	700 mm		
Codierung			
	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJ	
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	337,42 g		
Farbe:	Gelb		
Länge (aussen):	392 mm		
Breite (aussen):	292 mm		
Höhe (aussen):	126 mm		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Klebeband	Material:	BOPP
Farbe:	Transparent		
Breite:	48 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	88,0000 PCE		
Farbe:	Weiß		
Breite:	95 mm		
Höhe:	220 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LLDPE
Quantität:	0,3000 KG		
Breite:	500 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	2,0000 PCE		
Gewicht:	272,53 g		
Oberfläche:	0,70 m2		
Farbe:	Braun		
Länge:	1.000 mm		
Breite:	700 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PCE		
Farbe:	Weiß		
Länge:	210 mm		
Breite:	148 mm		
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	22.616 g		
Farbe:	Braun		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		
Codierung			
	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code
Name:	Ja		Ja
EAN:	Ja		
Weitere Angaben:	SSCC, Strichcode		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3 mm
Ablehnungsmethode:	Band anzuhalten		

Artikelnummer:	10150668	Letzte Änderung am:	24.11.2022
-----------------------	----------	----------------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
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:	24.11.2022
Änderung:	Allergeneinformationen