

# 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
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10150668</b>	STAV 404491
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040902832	
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501550	
Baker & Baker Global	10150668	
<b>Andere</b>		
EAN Code	4017040902832	
ITF 14 Code	04017040902832	

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

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

### PRODUTBESCHREIBUNG



tiefgefrorener Butter-Croissant-Teigling in gerader Form, ungefüllt, ungesgart

### 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: Aussehen	Typisch Gefroren, direkt	Geruch: Farbe:	Typisch 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

## ALLERGEINEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Mandeln</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Haselnuss</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Walnüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Kaschunüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pecannüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Paranüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pistazien</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Macadamia-/Queenslandnuss</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Ja
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulfite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: El.			
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 Kuhmilcheiweißallergie:	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
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECKT

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:	Streichfolie	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			
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
EAN:	Ja		Charge-Code
Weitere Angaben:	SSCC, Strichcode		Ja

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper: Eisen: 2 mm Nicht-Eisen: 2,5 mm Edelstahl: 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