

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

26.03.2021

GF 136 Black Label Butter-Gipfel

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10149922
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040000781
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040000781
Baker & Baker Global	10149922
Andere	
EAN Code	4017040000781
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Vorgegarter Teigling für Butter-Croissant, tiefgekühlt
--------------------------------	--

PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken

Gebogenes, vorgegartes Butter-Croissant, tiefgefroren ca. 84 Stück

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit: 15 - 30 min	Temperatur: 20 °C	
Backen (Etagenofen):	Zeit: 18 min	Temperatur: 200 - 210 °C	
Bemerkungen:	Mit Dampf abbacken. Nach 3/4 der Backzeit den Zug ziehen.		
Backen (Umluftofen):	Zeit: 18 min	Temperatur: 170 - 190 °C	
Bemerkungen:	Mit Dampf abbacken. Nach 3/4 der Backzeit den Zug ziehen.		

PRODUKTGRÖßen

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	80 g	78,8 - 83,2 g	Mittelwert aus einem Beutel	

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Butterähnlich	Geruch:	Butterähnlich
Aussehen	Gebogen, U Form, Glatte Oberfläche	Farbe:	Gelblich, Weiß
Bemerkungen: ca. 7-9 Wicklungen von Spitze zu Spitze			

ZUTATEN

WEIZENMEHL; BUTTER (26%); Wasser; Hefe; Zucker; WEIZENKLEBER; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); VOLLMILCHPULVER; VOLLEIPULVER; MOLKENERZEUGNIS; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine, SOJALECITHINE; Stabilisator: Guarkeimzucker; MILCHEIWEIS; Aroma; Glukosesirup; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; EIKLARPULVER; WEIZENSTÄRKE; Farbstoff: Carotin.
--

Artikelnummer: 10149922

Letzte Änderung am:

26.03.2021

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.559 kJ (374 kcal)
Fett:	22,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,5 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	35,1 g
davon Zucker:	5,3 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	6,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,791 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):	739,6 mg
Minerales - Natrium:	316,4 mg
Wasser:	33,7 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	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 Sulfite 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: 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.

Artikelnummer:	10149922	Letzte Änderung am:	26.03.2021
----------------	----------	---------------------	------------

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

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktovo-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:	/ 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:	/ 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:	140 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer:	10149922	Letzte Änderung am:	26.03.2021
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	6,72 kg	Bruttogewicht:	7,557 kg
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	9 ST
VE pro Lage:	4 ST	Bruttogewicht:	297,052 kg
Nettogewicht:	241,92 kg	VE pro Palette:	36 ST
		Gesamthöhe der	181,6 cm
		Palette:	
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Flexible film	Material:	LDPE
Quantität:	0,0369 KG		
Gewicht:	27,6 g		
Farbe:	Transparent		
Breite:	600 mm		
Codierung			
Haltbarkeitsdatum: DD/MM/YY			
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Materialbezeichnung, Artikelnummer		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PCE		
Gewicht:	3,7389 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	165 mm		
Höhe:	220 mm		
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	782 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (außen):	583 mm		
Breite (außen):	383 mm		
Höhe (außen):	184 mm		
Codierung			
Haltbarkeitsdatum: DD/MM/YY			
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Karton nummer		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	3,0001 PCE		
Gewicht:	280 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.000 mm		
Breite:	700 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE
Quantität:	0,1875 KG		
Farbe:	Transparent		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PCE		
Gewicht:	1 g		
Farbe:	Weiß		
Länge:	148 mm		
Breite:	210 mm		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	3,0 mm
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: 10149922

Letzte Änderung am:

26.03.2021

GESETZLICHE INFORMATION**Internationale Zutatennummerierung**

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: 26.03.2021
Änderung: Nährwertangaben, Mikrobiologische Information