

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

30.11.2021

GF137 Butter-Frühstücks-Gipfel 90413

MATERIALNUMMERN

| | | |
|--------------------------------|---------------|------------------------|
| Artikelnummer | 10088734 | erhalten am 05.10.2023 |
| Baker & Baker Artikelnummer | | STAV 404880 |
| Betrieb | Artikelnummer | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040904133 | |
| Andere | | |
| EAN Code | 4017040904133 | |
| KN Code (EU) | 1901200000 | |

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

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

PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken

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 Volumen: | 80 g 480 cm3 | 78,8 - 84 g | Mittelwert aus einem Beutel Gebacken, interne Methode, Mittelwert aus 3 Stück | |

SENSORISCHE INFORMATION

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

Artikelnummer: 10088734

Letzte Änderung am:

30.11.2021

ZUTATEN

WEIZENmehl; Wasser; BUTTER (20%); Hefe; Zucker; WEIZENstärke; Speisesalz; WEIZENmalzmehl; VollEiPulver; Emulgator: Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENkleber; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | |
|---|---------------------|
| Energie: | 1.435 kJ (343 kcal) |
| Fett: | 18,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 12,2 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 5,0 g |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | 0,7 g |
| Kohlenhydrate: | 38,2 g |
| davon Zucker: | 3,8 g |
| Ballaststoffe: | 2,0 g |
| Eiweiß: | 6,1 g |
| Salz (Na x 2,5): | 1,1575 g |

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

| | |
|---|------------|
| Fette davon Transfetsäuren: | 0,5 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs: | 0,5 g |
| Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs: | 0,0 g |
| Salz (NaCl): | 1.151,0 mg |
| Minerales - Natrium: | 463,0 mg |
| Wasser: | 35,0 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 | 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 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: 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.

Artikelnummer: 10088734

Letzte Änderung am:

30.11.2021

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: | / 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: | 140 Tage |
| Lagertemperatur: | -18 °C |
| Lagerhinweis: | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Transportbedingungen | |
| Transporttemperatur: | < -18 °C |

| | | | |
|----------------|----------|---------------------|------------|
| Artikelnummer: | 10088734 | Letzte Änderung am: | 30.11.2021 |
|----------------|----------|---------------------|------------|

VERPACKUNGSGEDECKT

| Verkaufseinheit | | | |
|--------------------|---|-------------------------|------------|
| Nettogewicht: | 7,20 kg | Bruttogewicht: | 8,037 kg |
| Palette | | | |
| Palettentyp: | Palette 1200 x 800 | Lagen: | 9 ST |
| VE pro Lage: | 4 ST | Bruttogewicht: | 314,332 kg |
| Nettogewicht: | 259,2 kg | VE pro Palette: | 36 ST |
| | | Gesamthöhe der Palette: | 181,6 cm |
| Primärverpackung: | | | |
| Beschreibung: | Flexible film | Material: | LDPE |
| 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, EAN 128 | | |
| 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 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: 10088734

Letzte Änderung am:

30.11.2021

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: 30.11.2021
Änderung: Andere