

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	<b>BAKER&amp;BAKER</b> dedicated to delight	Letzte Änderung am: 30.11.2021
GF137 Butter-Frühstücks-Gipfel 90413		

MATERIALNUMMERN		
<b>Artikelnummer</b>	erhalten am 05.10.2023 STAV 404880	
Baker & Baker Artikelnummer		
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040904133	
<b>Andere</b>		
EAN Code	4017040904133	
KN Code (EU)	1901200000	

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Teigling für Butter-Croissant, vorgegart, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG
 <p>gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken</p> <p>Inhalt: ca. 90 Stück</p>

ALLGEMEINE INFORMATION			
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland	<b>Ursprungskontinent:</b>	Europa (EU)

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

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	80 g	78,8 - 84 g	Mittelwert aus einem Beutel	
<b>Volumen:</b>	480 cm3		Gebacken, interne Methode, Mittelwert aus 3 Stück	

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

<b>Artikelnummer:</b>	10088734	<b>Letzte Änderung am:</b>	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 Transfettsäuren:	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
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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 Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, 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.

<b>Artikelnummer:</b>	10088734	<b>Letzte Änderung am:</b>	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](http://www.rspo.org).  
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja	<b>Geeignet für Zöliakie-Diät:</b>	Nein
<b>Geeignet für Lakto-Vegetarier:</b>	Nein	<b>Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:</b>	Nein
<b>Geeignet für Ovo-Vegetarier:</b>	Nein	<b>Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:</b>	Nein
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein		

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	140 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b>	10088734	<b>Letzte Änderung am:</b>	30.11.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

## VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		7,20 kg	Bruttogewicht:		8,037 kg
			Stückzahl:		90 ST
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:		4 ST	Lagen:		9 ST
Nettogewicht:		259,2 kg	Bruttogewicht:		314,332 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

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

<b>Artikelnummer:</b>	10088734	<b>Letzte Änderung am:</b>	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