

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu		Letzte Änderung am: 05.02.2021
Berliner gebacken & gefüllt		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10149932
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH MARGO - B&B SCHWEIZ AG	4017040000811 81
Andere	
EAN Code	4017040000811
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Berliner Pfannkuchen mit Himbeer- Johannisbeer Konfitüre extra (20 %), tiefgefroren
--------------------------------	---

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

Berliner Pfannkuchen aus lockerem Hefeteig gebacken, gefüllt mit Himbeer-Johannisbeer Konfitüre extra.

ALLGEMEINE INFORMATION

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

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung	
Auftauzeit mindestens 90 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.	
Oder kurz (max. 2 Minuten) bei 200 °C mit Dampf im Ofen erwärmen. Nach Wunsch dekorieren.	
Die Zeit- und Temperaturangaben sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.	
Arbeitsanweisungen	
Auftauen:	Zeit: > 90 min

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	72 g	71 - 75 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	52,2 mm	49 - 56 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	55,5 mm	530 - 580 mm	6 Stück, interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	aromatisch, Typischer Fritiergeschmack	Geruch:	aromatisch, Typischer Frittiergeruch
Aussehen	gleichmäßige runde Form, Stabiler Kragen	Farbe:	Mittelbraun, Mit hell-gelblichem Kragen
Krumen, aufgetaut			
Struktur:	feine Poren, gleichmäßige Lockerung, Weich		
Füllung, aufgetaut			
Geschmack:	Typischer Fruchtgeschmack		

Artikelnummer:	10149932	Letzte Änderung am:	05.02.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Himbeer-Johannisbeer Konfitüre extra (Früchte: Himbeeren, Rote Johannisbeeren; Zucker; Glukosesirup; Geliermittel: Pektine; Säuerungsmittel: Citronensäure); Wasser; Palmfett; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; MILCHZUCKER; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Calciumstearoyl-2-lactylat; Hefe; Zucker; EIKLARPULVER; VOLLEIPULVER; Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; MILCHEIWEIß; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Stabilisator: Calciumsulfat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.386 kJ	(330 kcal)
Fett:	13,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	5,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,1 g	
Kohlenhydrate:	45,6 g	
davon Zucker:	14,5 g	
Ballaststoffe:	2,0 g	
Eiweiß:	6,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,794 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Salz (NaCl):	656,1 mg
Minerales - Natrium:	317,7 mg
Wasser:	32,3 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	Nein	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	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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 ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN.			
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:	10149932	Letzte Änderung am:	05.02.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

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 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
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobakterien:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Schimmelpilze:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Hefen:	/ g	1 000				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
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:	546 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	< 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer:	10149932	Letzte Änderung am:	05.02.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		5,18 kg	Bruttogewicht:		6,097 kg
			Stückzahl:		72 ST
Palette					
Palettentyp:		Palette 1200 x 800			
VE pro Lage:		4 ST	Lagen:		9 ST
Nettogewicht:		186,48 kg	Bruttogewicht:		244,492 kg
			VE pro Palette:		36 ST
			Gesamthöhe der Palette:		191,4 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Beutel	Material:		HDPE
Quantität:		0,9992 PCE			
Gewicht:		36,63 g			
Farbe:		Transparent			
Breite:		580 mm			
Höhe:		900 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		Wellpappe
Quantität:		1,9985 PCE			
Gewicht:		95 g			
Farbe:		Weiß			
Länge:		580 mm			
Breite:		380 mm			
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:		DD/MM/YY	
Weitere Angaben:		Frische Nummer, Produktionszeit			
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Quantität:		0,9992 PCE			
Gewicht:		690 g			
Farbe:		Weiß			
Breite (aussen):		394 mm			
Höhe (aussen):		196 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		
Quantität:		0,9992 PCE			
Gewicht:		1 g			
Farbe:		Weiß			
Länge:		32 mm			
Breite:		19 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		0,9992 PCE			
Gewicht:		3,7389 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		165 mm			
Höhe:		220 mm			
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:		DD/MM/YY	
Weitere Angaben:		Frische Nummer, Produktionszeit, Karton nummer			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Bogen	Material:		Wellpappe
Quantität:		3,9865 PCE			
Gewicht:		280 g			
Farbe:		Grau			
Länge:		1.000 mm			
Breite:		700 mm			
Beschreibung:		Strechfolie	Material:		LDPE
Quantität:		0,1170 KG			
Farbe:		Transparent			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,9934 PCE			
Gewicht:		1 g			
Farbe:		Weiß			
Länge:		148 mm			
Breite:		210 mm			

Artikelnummer:	10149932	Letzte Änderung am:	05.02.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	
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: 05.02.2021
Änderung: Allergeneinformationen, Mikrobiologische Information