

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

05.02.2021

## GF155 Hiffenmark-Berliner

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10184098</b>
<b>Betrieb</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012784
<b>Andere</b>	
EAN Code	4017040012784
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Berliner Pfannkuchen mit Hagebutten-Konfitüre extra (26%), tiefgefroren
--------------------------------	---

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Gesiedetes Feinbackprodukt, Tiefgefroren

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

### ALLGEMEINE INFORMATION

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

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Anwendung</b>
Aufzauzeit 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.
<b>Arbeitsanweisungen</b>
Auftauen: Zeit: > 90 min

### PRODUKTGRÖßen

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	77 g	75,9 - 80 g	Mittelwert aus einem Tray (12 Stück), interne Methode	
Höhe:	52,2 mm	49 - 56 mm	Mittelwert aus 6 Stück, interne Methode	
Durchmesser:	555,5 mm	530 - 580 mm	6 Stück, interne Methode	

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Gebäck, aufgetaut</b>
Geschmack: aromatisch, Typischer Frittiergeschmack Aussehen: gleichmäßige runde Form, Stabiler Kragen
Geruch: aromatisch, Typischer Frittiergeruch Farbe: Mittelbraun, Mit hell-gelblichem Kragen
<b>Krume, aufgetaut</b>
Struktur: feine Poren, gleichmäßige Lockerung, Weich
<b>Füllung, aufgetaut</b>
Geschmack: Typischer Fruchtgeschmack

Artikelnummer: 10184098

Letzte Änderung am:

05.02.2021

## ZUTATEN

WEIZENMEHL; Hagebuttenkonfitüre extra (Hagebutten; Zucker; Glukose-Fruktose-Sirup; 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; MILCHEIWEß; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma (ENTHÄLT MILCH); Stabilisator: Calciumsulfat; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.403 kJ (334 kcal)
Fett:	12,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,0 g
Kohlenhydrate:	48,3 g
davon Zucker:	19,5 g
Ballaststoffe:	1,9 g
Eiweiß:	6,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,755 g

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Salz (NaCl):	641,8 mg
Minerales - Natrium:	302,0 mg
Wasser:	30,5 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	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	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.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
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:	10184098	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. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . 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
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:	10184098	Letzte Änderung am:	05.02.2021
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECK

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	5,54 kg	Bruttogewicht:	6,457 kg
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800	Lagen:	9 ST
VE pro Lage:	4 ST	Bruttogewicht:	257,452 kg
Nettogewicht:	199,44 kg	VE pro Palette:	36 ST
		Gesamthöhe der Palette:	191,4 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Quantität:	0,9993 PCE		
Gewicht:	36,63 g		
Farbe:	Transparent		
Breite:	580 mm		
Höhe:	900 mm		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,9986 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:	0,9993 PCE		
Gewicht:	690 g		
Farbe:	Weiß		
Breite (außen):	394 mm		
Höhe (außen):	196 mm		
Beschreibung:	Etikett		
Quantität:	0,9993 PCE		
Gewicht:	1 g		
Farbe:	Weiß		
Länge:	32 mm		
Breite:	19 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	0,9993 PCE		
Gewicht:	3,7389 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	165 mm		
Höhe:	220 mm		
Codierung			
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY
Weitere Angaben:	Frische Nummer, Produktionszeit, Goldfrost Nummer		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	3,9972 PCE		
Gewicht:	280 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	1.000 mm		
Breite:	700 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE
Quantität:	0,1171 KG		
Farbe:	Transparent		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	1,9986 PCE		
Gewicht:	1 g		
Farbe:	Weiß		
Länge:	148 mm		
Breite:	210 mm		

Artikelnummer:	10184098	Letzte Änderung am:	05.02.2021
----------------	----------	---------------------	------------

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
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