

erhalten am 28.05.2021  
STAV 407842

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 19.04.2021

### GF231 Maxi-Brezel, geschnitten

## MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10231616
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023568
Andere	
KN Code (EU)	1905903000

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Belagter Weizenkleingebäck-Teigling zur Herstellung von Laugenbrezeln, tiefgefroren

## PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken

Gelaugte und vorgegarte Weizenteiglinge als Brezel (160 g). Gleichmäßig geschlungen. Vorgeschnitten, der Schnitt liegt genau in der Mitte. Tiefgefroren. Mit Salzbeipack.

## ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Frankreich **Ursprungskontinent:** Europa

## ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b> 15 - 30 min	<b>Temperatur:</b> 15 - 22 °C	
<b>Bemerkungen:</b>	Teiglinge auf für Laugengebäcke geeignete Bleche legen (alternativ Backpapier verwenden) und ca. 15 - 30 Minuten antauen lassen. Nach dem Antauen das Produkt nach Belieben mit dem beigefügten Dekorsalz bestreuen.		
<b>Backen (Etagenofen):</b>	<b>Zeit:</b> 18 min	<b>Temperatur:</b> 190 - 210 °C	
<b>Backen (Umluftofen):</b>	<b>Zeit:</b> 18 min	<b>Temperatur:</b> 170 - 190 °C	
<b>Bemerkungen:</b>	Backen: 30 - 50 °C unter der Temperatur von Brötchen. Nach halber Backzeit den Zug ziehen.		

## PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	160 g	155 - 170 g		
<b>Höhe:</b>	20 mm	15 - 25 mm		
<b>Länge:</b>	145 mm	135 - 155 mm		
<b>Breite:</b>	145 mm	135 - 155 mm		

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Alkalisch	<b>Geruch:</b>	Typisch, Alkalisch
<b>Aussehen</b>	Typisch	<b>Farbe:</b>	Hellgelb
<b>Struktur:</b>	Ohne Blasen		

## ZUTATEN

WEIZENMEHL; Wasser; Hefe; Rapsöl; Speisesalz; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; WEIZENKLEBER; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säureregulator: Diphosphate, Calciumphosphate, Natriumhydroxid; WEIZENMALZMEHL; Traubenzucker; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

Artikelnummer:	10231616	Letzte Änderung am:	19.04.2021
----------------	----------	---------------------	------------

## NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.003 kJ	(240 kcal)
Fett:	2,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g	
Kohlenhydrate:	45,7 g	
davon Zucker:	0,2 g	
Ballaststoffe:	3,0 g	
Eiweiß:	6,8 g	
Salz (Na x 2,5):	1,5490 g	

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	1.549,0 mg
Minerales - Natrium:	619,8 mg
Wasser:	28,7 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	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	Nein
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: MILCH / LAKTOSE, EI, SOJA.			

## GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.
--

## NACHHALTIGKEIT

Typ:	PO - Nicht nachhaltige	Wert:	Supply chain model:
------	------------------------	-------	---------------------

<b>Artikelnummer:</b>	10231616	<b>Letzte Änderung am:</b>	19.04.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ g	100	1.000			Internal method -LAB.MI.282
Schimmelpilze:	/ g	1 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100	1.000			Internal method -LAB.MI.285
Staphylococcus aureus:	/ g	100	1.000			Internal method - LAB.MI.011
Salmonellen:	/ 25 g	0	0			Internal method – LAB.MI.087
Listeria monocytogenes:	/ g		100			AES 10/03-09/00

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach</b>	112 Tage
<b>Produktion:</b>	
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Gefroren, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**VERPACKUNGSGEOMETRIE**

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	9,60 kg	Bruttogewicht:	10,72 kg
Bemerkungen:	Pro Karton 60 Stück: 4 Beutel mit je 15 Stück + Salzbeutel 140 g		
Palette			
Palettentyp:	Euro-Palette		
VE pro Lage:	4 ST	Lagen:	10 ST
Nettogewicht:	384 kg	Bruttogewicht:	453,8 kg
		VE pro Palette:	40 ST
		Gesamthöhe der Palette:	188 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	LDPE
Stückzahl:	4 ST		
Maße:	50 x 20 cm		
Gewicht:	15 g		
Farbe:	Transparent		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe
Maße:	580 x 385 x 155 mm		
Gewicht:	920 g		
Farbe:	Weiß, Gelb		
Länge (aussen):	590 mm		
Breite (aussen):	395 mm		
Höhe (aussen):	173 mm		
Codierung			
Weitere Angaben:	Batch-Nummer	Charge-Code	TTMMJJ
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Maße:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht:	25.000 g		
Farbe:	Braun		

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Prüfkörper:	3 mm
<b>Edelstahl:</b>		Ø Prüfkörper:	3,5 mm

<b>Artikelnummer:</b>	10231616	<b>Letzte Änderung am:</b>	19.04.2021
-----------------------	----------	----------------------------	------------

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905903000	
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:	19.04.2021
Änderung:	Produktgrößen, Mikrobiologische Information, Nährwertangaben, Zutaten