

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: Belaugter 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	Zeit:	Temperatur:	
Auftauen:	15 - 30 min	15 - 22 °C	
Bemerkungen:	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.		
Backen (Etagenofen):	Zeit: 18 min	Temperatur: 190 - 210 °C	
Backen (Umluftofen):	Zeit: 18 min	Temperatur: 170 - 190 °C	
Bemerkungen:	Backen: 30 - 50 °C unter der Temperatur von Brötchen. Nach halber Backzeit den Zug ziehen.		

PRODUKTGRÖßen

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

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Alkalisch	Geruch:	Typisch, Alkalisch
Aussehen	Typisch	Farbe:	Hellgelb

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
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	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 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: 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:

Artikelnummer: 10231616

Letzte Änderung am:

19.04.2021

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	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

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

VERPACKUNGSINFORMATION

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	Lagen:	10 ST		
VE pro Lage:	4 ST	Bruttogewicht:	453,8 kg		
Nettogewicht:	384 kg	VE pro Palette: Gesamthöhe der Palette:			
40 ST 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 Kontrollsysteem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:			

Artikelnummer: 10231616

Letzte Änderung am:

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