

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

15.12.2023

B&B 6 Original Grains Burger Bun

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	10231710	erhalten am 20.01.2025 STAV 407989
Betrieb	Artikelnummer	
Baker & Baker BENELUX BV	02361	
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023612	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2361	
Baker & Baker Global	10231710	
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141202	
Baker & Baker FRANCE SARL	2361	
Andere		
EAN Code	4017040023612	
ITF 14 Code	04017040023612	
KN Code (EU)	1905907000	

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Weiches Brötchen für Hamburger, bestreut mit grobkörnigen Roggen-Vollkorn, fertig gebacken, vorgeschnitten, tiefgefroren
--------------------------------	--

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Weiches Brötchen für Hamburger, bestreut mit grobkörnigen Roggen-Vollkorn, fertig gebacken, vorgeschnitten, tiefgefroren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
----------------	-------------	---------------------	--------

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung	Die Buns bei Raumtemperatur im Beutel ca. 2-3 Stunden auftauen lassen, bis die Feuchtigkeit absorbiert wurde. Direkt belegen oder nach Wunsch die Schnittflächen vorher kurz auftauen.
-----------------------	--

Arbeitsanweisungen	Auftauen:	Zeit:	120 - 180 min	Temperatur:	15 - 22 °C
--------------------	-----------	-------	---------------	-------------	------------

PRODUKTGRÖßen

Gewicht	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Höhe:	100 g	98 - 108 g		
Länge:	40 mm	37 - 43 mm	Messen	
Durchmesser:	120 mm	110 - 130 mm	Messen	
	125 mm			Abmessungen nach dem Frosten

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Körner, Leicht süß	Geruch:	Typisch, Körner, nach Hefe
Aussehen	Typisch, Weich, Runde	Farbe:	Braun
Struktur:	Weich		
Oberflächenfarbe	Dunkelbraun		

Artikelnummer:	10231710	Letzte Änderung am:	15.12.2023
----------------	----------	---------------------	------------

ZUTATEN

WEIZENmehl; Wasser; Sonnenblumenkerne; Zucker; Urgetreidemehl (11%) (DinkelWEIZENmehl; WaldstaudenROGGENmehl; EinkornWEIZENmehl; EmmerWEIZENmehl; Fisser Imperial GERSTE; KhorasanWEIZEN; Bauländer Spelz DinkelWEIZEN); Hefe; Rapsöl; ROGGENvollkornschorf; WEIZENkleber; Sauerteig (DinkelvollkornWEIZENSauerteig, getrocknet; Emmer WEIZEN Vollkornsauerteig, getrocknet); Speisesalz; HAFERvollkornquellmehl; Verdickungsmittel: Guarkezmehl; HAFERmehl; GERSTENmalz; GERSTE; Geröstetes Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); WEIZENkeimmehl; Geröstetes SESAMöl; Traubenzucker; Gewürze; Maltodextrin; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; ROGGENmehl.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.267 kJ (301 kcal)
Fett:	7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	2,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,6 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	6,4 g
Ballaststoffe:	4,5 g
Eiweiß:	11 g
Salz (Na x 2,5):	1,1 g
Pro Portion (100 G)	
Energie:	1.267 kJ (301 kcal)
Fett:	7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	6,4 g
Ballaststoffe:	4,5 g
Eiweiß:	11 g
Salz (Na x 2,5):	1,1 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	1.100,0 mg
Minerales - Natrium:	430,00 mg
Mineralstoffe (Asche):	1,76 mg
Wasser:	29,9 g

REFERENZMENGEN INFORMATION

Pro 100 Gramm Produkt		ERWACHSENE
Energie:	15,08 %	
Gesamtfett:	10,43 %	
gestättigte Fettsäuren:	4,00 %	
Kohlenhydrate:	17,39 %	
Zucker:	7,08 %	
Eiweiß:	22,60 %	
Salz:	17,92 %	
Pro Portion (100 G)		ERWACHSENE
Energie:	15,08 %	
Gesamtfett:	10,43 %	
gestättigte Fettsäuren:	4,00 %	
Kohlenhydrate:	17,39 %	
Zucker:	7,08 %	
Eiweiß:	22,60 %	
Salz:	17,92 %	

Artikelnummer: 10231710

Letzte Änderung am:

15.12.2023

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	Ja	Ja	Ja
Gerste	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Ja	Ja	Ja
Khorasanweizen	Ja	Ja	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Ja
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.			

GVO INFORMATION

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

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:
------	------------------------------	-------	---------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-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
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100	10			ISO 16649, L 01.00-3, mod
Schimmelpilze:	/ g	100	10			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			§64 LFGB, L 00.00-33, mod
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			§64 LFGB L 00.00-55
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§35 LMBG L 00.00-20
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				§64 LFGB L 00.00-32

Artikelnummer:	10231710	Letzte Änderung am:	15.12.2023
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	456 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Bemerkungen:	Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	4 Tage
Lagerhinweis:	An einem kühlen und trockenen Platz lagern. Lagertemperatur: 20 °C und relative Luftfeuchtigkeit: 75 %. Verpackung während des Lagerns geschlossen halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	2,40 kg	Bruttogewicht:	2,764 kg	Stückzahl:
Bemerkungen:	4 x 6 = 24			24 ST
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	17 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	4 ST	Bruttogewicht:	212,95 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	163,2 kg			68 ST 186,7 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Beutel	Material:	OPP	
Stückzahl:	4 ST			
Maße:	470 x 440 mm			
Gewicht:	3,5 g			
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Beschichteter Karton	
Maße:	602 x 396 x 101 mm			
Gewicht:	350 g			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code
EAN:	Ja			Materialcode:
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Maße:	1200 x 800 x 144 mm			
Gewicht:	25 kg			
Farbe:	Braun			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste				
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	0,85 mm	Bemerkungen
Metallendetktor:	Ja	Ø Prüfkörper: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	2 mm 2,5 mm 3 mm	

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:	15.12.2023
Änderung:	Haltbarkeits- und Logistikinformation - Mindesthaltbarkeit, Andere