

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Letzte Änderung am: 05.02.2020
GF223 Laugenstange geschnitten		

MATERIALNUMMERN	
Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10216413
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040007698
Andere	
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS	
Bezeichnung des Lebensmittels:	Belagter Weizenkleingebäck-Teigling zur Herstellung von Laugenstangen, mit Schnitt, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG	
	
Backwaren, Tiefgefroren, vorgegart Belagter, vorgegartes Weizenkleingebäck-Teigling zur Herstellung von Laugenstangen, mit Schnitt, tiefgefroren, mit Salzpäckchen als Zugabe.	

ALLGEMEINE INFORMATION			
Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungscontinent:	Europa

ANWENDUNGSHINWEIS			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	15 - 30 min	Temperatur: 20 - 25 °C
Bemerkungen:	Teiglinge auf für Laugengebäck geeignete Bleche legen (alternativ Backpapier verwenden) und 15 - 30 Minuten antauen lassen. Anschließend nach Wunsch mit Brezelsalz bestreuen.		
Backen (Etageofen):	Zeit:	18 min	Temperatur: 200 - 210 °C
Bemerkungen:	Backen: 30 - 40 °C unter der Temperatur von Brötchen. Nach halber Backzeit den Zug ziehen.		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	18 min	Temperatur: 170 - 180 °C

PRODUKTGRÖßEN				
	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	110 g			
Länge:	200 mm	190 - 220 mm		

SENSORISCHE INFORMATION			
Geschmack:	Leicht gesalzen, Alkalisch, mild	Geruch:	Alkalisch, mild
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Leicht gelblich-weiß

ZUTATEN	
WEIZENMEHL; Wasser; Hefe; Rapsöl; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumhydroxid; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.	

Artikelnummer:	10216413	Letzte Änderung am:	05.02.2020
----------------	----------	---------------------	------------

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.016 kJ	(241 kcal)	
Fett:	4,2 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g		
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	2,5 g		
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,7 g		
Kohlenhydrate:	42,0 g		
davon Zucker:	5,3 g		
Ballaststoffe:	3,5 g		
Eiweiß:	8,4 g		
Salz (Na x 2,5):	1,6100 g		
Bemerkungen:	Die Nährwerte beziehen sich auf das ungebackene Produkt, das beige packte Salz wurde bei der Analyse nicht berücksichtigt.		

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):	1.610,0 mg		
Minerales - Natrium:	645,0 mg		
Wasser:	42,0 g		
Bemerkungen:	Die Nährwerte beziehen sich auf das ungebackene Produkt, das beige packte Salz wurde bei der Analyse nicht berücksichtigt.		

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	Nein	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Nein	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	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	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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	Ja
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: -.			

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 PO/PK	Wert:	Supply chain model:
------	-------------	-------	---------------------

Artikelnummer:	10216413	Letzte Änderung am:	05.02.2020
----------------	----------	---------------------	------------

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 Kuhmilchweißallergie:	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	1 000	100			ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g		10.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	120 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	11 kg	Bruttogewicht:	11,66 kg
Bemerkungen:	Pro Karton: 4 Beutel mit je 25 Stück; pro Karton 1 x 140 g Salzpäckchen		
Palette			
Palettentyp:	Euro-Palette	Lagen:	5 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	491,4 kg
Nettogewicht:	440 kg	VE pro Palette:	40 ST
		Gesamthöhe der Palette:	178 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	PE
Stückzahl:	4 ST		
Maße:	390 x 450 mm		
Gewicht:	20 g		
Farbe:	Transparent		
Codierung			
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	Ja
EAN:	Ja	Charge-Code	Ja
Weitere Angaben:	Batch-Nummer	Materialcode:	Ja
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Karton	Material:	Wellpappe
Maße:	398 x 296 x 326 mm		
Gewicht:	444 g		
Länge (aussen):	398 mm		
Breite (aussen):	296 mm		
Höhe (aussen):	326 mm		
Codierung			
Weitere Angaben:	MM-Code	Haltbarkeitsdatum:	MHD
		Charge-Code	Ja
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Stückzahl:	1 ST		
Maße:	1200 x 800 x 150 mm		
Gewicht:	25 kg		
Farbe:	Braun		

Artikelnummer:	10216413	Letzte Änderung am:	05.02.2020
-----------------------	----------	----------------------------	------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		CCP2: Laugenbrezel
Eisen:		Ø Prüfkörper: 3 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,5 mm	

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
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:	05.02.2020
Änderung:	Diätetische Angaben