

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu



Letzte Änderung am:

15.03.2022

## B&B BL Caramel Pecan Nut Cookie Puck 80g

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer		erhalten am 21.09.2022
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10246514</b>	STAV 410245
Betrieb	Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001100	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	110	
Baker & Baker BENELUX BV	29442	
Baker & Baker FRANCE SARL	29442	
Andere		
EAN Code	4065698001100	
KN Code (EU)	1901200000	

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teiglinge für Cookies mit Weichkaramell-Stückchen und Pecannüssen, ungebacken, tiefgefroren

### PRODuktbeschreibung



Gefrorenes Bäckereiprodukt, ungebacken

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Gefroren		

### ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung			
Backen			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen: Zeit: 20 min Bemerkungen: (Optional) Backen (Umluftofen): Zeit: 15 - 17 min	Zeit: 20 min	Temperatur: 160 - 170 °C	

### PRODUKTGRÖßen

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht Durchmesser:	80 g 110 mm	75 - 85 g 100 - 120 mm	Gebacken	

### SENSORISCHE INFORMATION

Gekocht			
Geschmack:	Süß, Toffee	Geruch:	süß, Toffee
Aussehen:	mit Nussstücken	Farbe:	Goldbraun
Struktur:	Zäh, Weich, Knusprig		

Artikelnummer: 10246514

Letzte Änderung am:

15.03.2022

## ZUTATEN

WEIZENmehl; Karamellfudge, gesalzen (16%) (Zucker; gezuckerte KondensMILCH [MILCH; Zucker]; Glukosesirup; Fondant [Zucker; Glukosesirup; Wasser]; Pflanzliches Öl: Palmöl; Butterfett (MILCH); Speisesalz; Natürliches Aroma); Zucker; Palmöl; Wasser; PECANNÜSSE (5,6%) Rapsöl; Butter (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); Invertzuckersirup; Reisquellmehl; Feuchthaltemittel: Glycerin; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Melasse; Natürliche Aromen; Speisesalz.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.905 kJ (455 kcal)
Fett:	23,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	10,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,6 g
Kohlenhydrate:	56,0 g
davon Zucker:	30,2 g
Ballaststoffe:	1,6 g
Eiweiß:	4,6 g
Salz (Na x 2,5):	0,7975 g

## ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	597,0 mg
Minerales - Natrium:	319,0 mg
Wasser:	13,5 g

## ALLERGEINEINFORMATIONEN

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	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Ja	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Ja	Ja
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	1 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.

### Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, EI.

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: 10246514

Letzte Änderung am:

15.03.2022

**NACHHALTIGKEIT**

<b>Typ:</b>	Palmöl	<b>Wert:</b>	100 %	<b>Supply chain model:</b>	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038					
<b>Typ:</b>	Kakao - UTZ	<b>Wert:</b>	100 %	<b>Supply chain model:</b>	Mass balance
Mit dem Kauf von UTZ- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ- zertifizierten Bauern setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.utz.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972					

**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>	Nein	<b>Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:</b>	Nein
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein		

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	10 000				ASU L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ASU L 00.00-25, DIN 10198-1
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	540 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	-18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	5 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	18 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Umgebungstemperatur, Vor Hitze und Austrocknung schützen.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

Artikelnummer:	10246514	Letzte Änderung am:	15.03.2022
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECKT INFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	4,8 kg	Bruttogewicht:	5,237 kg
Palette			
Palettentyp:	Palette euro Holz	Lagen:	10 ST
VE pro Lage:	12 ST	Bruttogewicht:	653,44 kg
Nettogewicht:	576 kg	VE pro Palette:	120 ST
		Gesamthöhe der	179 cm
		Palette:	
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	10,54 g		
Farbe:	Blau		
Breite:	340 mm		
Höhe:	610 mm		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	420 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (aussen):	294 mm		
Breite (aussen):	244 mm		
Höhe (aussen):	164 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	2,0000 PCE		
Gewicht:	2,16 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	110 mm		
Höhe:	200 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	0,0000 PCE		
Gewicht:	2,70 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	148 mm		
Höhe:	210 mm		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Pallettierpappe	Material:	Papier
Quantität:	5,0000 PCE		
Gewicht:	2.000 g		
Farbe:	Grau		
Länge:	780 mm		
Breite:	1.180 mm		

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja	Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Edelstahl:			

## 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:	15.03.2022
Änderung:	Allgemeine information - Ursprungsland, Zutaten