

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Letzte Änderung am: 15.03.2022
B&B BL Caramel Pecan Nut Cookie Puck 80g		

MATERIALNUMMERN		erhalten am 21.09.2022 STAV 410245
Artikelnummer		
Baker & Baker Artikelnummer	10246514	
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	
 <p>Gefrorenes Bäckereiprodukt, ungebacken</p>	

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	Temperatur: 160 - 170 °C

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

SENSORISCHE INFORMATION			
Gebacken			
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

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	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 SO₂, 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

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

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:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

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

VERPACKUNGSGEZEHNATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	4,8 kg	Bruttogewicht:	5,237 kg	Stückzahl:	60 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette euro Holz				
VE pro Lage:	12 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	120 ST
Nettogewicht:	576 kg	Bruttogewicht:	653,44 kg	Gesamthöhe der Palette:	179 cm
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:	Palletierpappe	Material:	Papier		
Quantität:	5,0000 PCE				
Gewicht:	2.000 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	780 mm				
Breite:	1.180 mm				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 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:	15.03.2022
Änderung:	Allgemeine information - Ursprungsland, Zutaten