

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products
with best before date from:

Letzte Änderung am: 15.07.2022

GF 323 Butter-Schokobrötchen

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer

10151992

erhalten am 05.08.2022
STAV 410409

Betrieb

Baker & Baker BENELUX BV
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

Artikelnummer

24601
5413321246012

Andere

EAN Code
KN Code (EU)

5413321246012
1905903000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Butter-Plundergebäck mit Schokolade; vorgegart, tiefgefroren.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Belgien

Physischer Zustand: Feingebäck

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen

Auftauen:	Zeit:	30 min	Temperatur:	170 - 190 °C
Backen (Umluftofen):	Zeit:	20 - 22 min	Temperatur:	200 - 220 °C
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	20 - 22 min	Temperatur:	200 - 220 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht gesamt:	75 g	71,5 - 83,5 g		
Höhe:	35 mm	30 - 45 mm		
Länge:	97 mm	92 - 102 mm		
Breite:	62 mm	55 - 70 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Hellgelb
Geschmack:	Schokolade		

ZUTATEN

WEIZENmehl; Butter (MILCH)(23%); Wasser; Belgische schokolade(9,3%) (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: Lecithine (SOJA)); Zucker; Hefe; Vollelhpulver; Speisesalz; WEIZENkleber; Traubenzucker; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Calciumcarbonat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps); MILCHeiweiß; MagerMILCHpulver; Natürliches Aroma (enthält MILCH); Modifizierte Stärke; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Verdickungsmittel: Carrageen; Säureregulator: Natriumphosphate.

Artikelnummer: 10151992

Letzte Änderung am: 15.07.2022

NÄHRWERTANGABEN
Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.565 kJ	(375 kcal)
Fett:	22,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14,8 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,0 g	
Kohlenhydrate:	35,3 g	
davon Zucker:	10,2 g	
Ballaststoffe:	2,2 g	
Eiweiß:	7,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,721 g	

Pro Portion (75 G)

Energie:	1.174 kJ	(281 kcal)
Fett:	16,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,5 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,7 g	
Kohlenhydrate:	26,5 g	
davon Zucker:	7,6 g	
Ballaststoffe:	1,6 g	
Eiweiß:	5,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,541 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN
Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	719,6 mg
Minerales - Natrium:	288,5 mg
Wasser:	31,2 g

REFERENZMENGEN INFORMATION
Pro 100 Gramm Produkt
ERWACHSENE

Energie:	19 %
Gesamtfett:	31 %
gestättigte Fettsäuren:	74 %
Kohlenhydrate:	14 %
Zucker:	11 %
Eiweiß:	16 %
Salz:	12 %

Pro Portion (75 G)
ERWACHSENE

Energie:	14 %
Gesamtfett:	24 %
gestättigte Fettsäuren:	56 %
Kohlenhydrate:	10 %
Zucker:	8 %
Eiweiß:	12 %
Salz:	9 %

Artikelnummer: 10151992

Letzte Änderung am:

15.07.2022

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	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	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	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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 SO₂, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen
 Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE, SENF, SESAM, LUPINE.

GVO INFORMATION

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmelpilze:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10151992	Letzte Änderung am: 15.07.2022
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)

Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	< 20 °C

Transportbedingungen

Transporttemperatur:	-18 °C
-----------------------------	--------

Artikelnummer: 10151992 Letzte Änderung am: 15.07.2022

VERPACKUNGSMITTEL

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 5,250 kg Bruttogewicht: 5,640 kg Stückzahl: 70 ST

Palette

Palettentyp: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150
 VE pro Lage: 8 ST Lagen: 7 ST VE pro Palette: 56 ST
 Nettogewicht: 294,00 kg Bruttogewicht: 341,76 kg Gesamthöhe der Palette: 185,80 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Beutel Material: HDPE
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 16,2 g
 Farbe: Blau
 Breite: 440 mm
 Höhe: 740 mm

Sekundärverpackung

Beschreibung: Box Material: Wellpappe
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 370 g
 Farbe: Weiß
 Länge (aussen): 394 mm
 Breite (aussen): 294 mm
 Höhe (aussen): 244 mm

Beschreibung: Klebeband Material: PP
 Quantität: 1,1125 G
 Gewicht: 2,22 g
 Farbe: Transparent
 Breite: 48 mm

Beschreibung: Klebeband Material: PP
 Quantität: 0,9750 G
 Gewicht: 2,22 g
 Breite: 48 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 1,69 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 148 mm
 Höhe: 148 mm

Codierung

Produktionsdatum: Nein Haltbarkeitsdatum: TTMMJJJJ SS MM
 Name: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja
 EAN: Ja

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Palette Material: Holz
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 25.000 g
 Länge: 1.200 mm
 Breite: 800 mm
 Höhe: 150 mm

Beschreibung: Bogen Material: Wellpappe
 Quantität: 2,0000 PCE
 Gewicht: 335 g
 Farbe: Braun
 Länge: 1.150 mm
 Breite: 750 mm

Beschreibung: Strechfolie Material: LDPE
 Quantität: 0,2240 KG
 Farbe: Transparent
 Breite: 500 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
 Quantität: 4,0000 PCE
 Gewicht: 0,7 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 150 mm
 Höhe: 200 mm

Beschreibung: Band
 Quantität: 12,3261 G
 Länge: 600.000 mm
 Breite: 165,1 mm

Codierung

Produktionsdatum: SAP Batch-Code Haltbarkeitsdatum: Ja
 Name: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja

Artikelnummer:	10151992	Letzte Änderung am:	15.07.2022
EAN:	Ja		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Siebe:	Ja	Siebweite:	4 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	4 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,2 mm
Röntgenstrahlung:	Nein		
Ablehnungsmethode:	Druckluftjet das verschlossene Behälter		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
EAN13	5413321246012	
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:	15.07.2022
Änderung:	Zutaten