

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 16.06.2023

GF330 Kakaocreme-Dreieck

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10249437
Betrieb	
Baker & Baker Global	10249437
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542128629
Andere	
EAN Code	8436542128629

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Blätterteig Dreieck mit Kakaocreme-füllung, tiefgefroren.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Laminierter Teigling in Dreiecksform, gefüllt mit Kakaocreme, tiefgefroren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Spanien	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Gefroren		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Auftauen: 20-30 Min. bei Raumtemperatur; Backen: 22-24 Min. bei 185°C im Umluftofen oder bei 220-225°C im Etagenofen.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	130 g	121,2 - 138,8 g		
Höhe:	120 mm	100 - 140 mm		
Länge:	138 mm	131 - 145 mm		
Breite:	145 mm	134 - 156 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Teig			
Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Leicht gelblich-weiß
Füllung			
Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Braun

Artikelnummer: 10249437	Letzte Änderung am: 16.06.2023
--------------------------------	---------------------------------------

REZEPTUR

Zutat		E-Nummer	%*		
Kakaokrem			30		
	Zucker			15	
	Pflanzliche Öle und Fette			10	
		Palm		4	
		Sonnenblume		4	
		(in veränderlichen Gewichtsanteilen)		4	
	Fettarmes Kakaopulver			4	
	Modifizierte Stärke			2	
	Emulgator			< 1	
	Haselnussmasse	Lecithine (Soja)	E 322	< 1	
	Aroma			< 1	
	Vanillin			< 1	
Weizenmehl			30		
Margarine			20		
	Pflanzliches Fett			15	
		Palm		15	
	Wasser			4	
	Pflanzliche Öle			2	
		Sonnenblume		1	
		Soja		1	
		(in veränderlichen Gewichtsanteilen)			
	Emulgator			< 1	
		Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471	< 1	
	Speisesalz			< 1	
	Aroma			< 1	
	Säureregulator			< 1	
		Citronensäure	E 330	< 1	
	Farbstoff			< 1	
		Carotin	E 160a	< 1	
Wasser			15		
Zucker			3		
Hefe			2		
Traubenzucker			< 1		
Speisesalz			< 1		
Weizenkleber			< 1		
Emulgator			< 1		
	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		E 472e	< 1	
	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		E 471	< 1	
Trennmittel			< 1		
	Calciumcarbonat		E 170	< 1	
Modifizierte Stärke			< 1		
Sojamehl			< 1		
Fruchtzucker			< 1		
Verdickungsmittel			< 1		
	Xanthan		E 415	< 1	
	Hydroxypropylcellulose		E 463	< 1	
Mehlbehandlungsmittel			< 1		
	Ascorbinsäure		E 300	< 1	
Maisstärke			< 1		
Aroma			< 1		
Enzyme			< 1		
* Gerundete Werte.		<i>gerundet wird wie folgt:</i>	> 10 %:	<i>gerundet auf 5 %</i>	(12,4 %: 10 % und 12,5 %: 15 %)
			> 1 % - < 10 %:	<i>gerundet auf 1 %</i>	(2,4 %: 2 % und 2,5 %: 3 %)
			< 1 %:	< 1 %	

ZUTATEN

Kakaokrem (31%) (Zucker; Pflanzliche Öle und Fette: Palm, Sonnenblume, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Fettarmes Kakaopulver; Modifizierte Stärke; Emulgator: Lecithine (SOJA); HASELNUSSmasse; Aroma; Vanillin); WEIZENmehl; Margarine (Pflanzliches Fett: Palm; Wasser; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Soja, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Aroma; Säureregulator: Citronensäure; Farbstoff: Carotin); Wasser; Zucker; Hefe; Traubenzucker; Speisesalz; WEIZENkleber; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Trennmittel: Calciumcarbonat; Modifizierte Stärke; SOJAMEhl; Fruchtzucker; Verdickungsmittel: Xanthan, Hydroxypropylcellulose; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Maisstärke; Aroma; Enzyme.

Artikelnummer: 10249437

Letzte Änderung am: 16.06.2023

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.786 kJ	(428 kcal)
Fett:	24,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	10,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	6,9 g	
Kohlenhydrate:	44,9 g	
davon Zucker:	21,2 g	
Ballaststoffe:	2,2 g	
Eiweiß:	5,3 g	
Salz (Na x 2,5):	0,6456 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	626,0 mg
Minerales - Natrium:	258,2 mg
Wasser:	22,1 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	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Ja	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	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	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 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: SULFIT, EI, FISCH, MILCH.			

GVO INFORMATION

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

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

NACHHALTIGKEIT

Artikelnummer: 10249437	Letzte Änderung am: 16.06.2023
--------------------------------	---------------------------------------

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 Kuhmilchproteinallergie:	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:	/ 1 g	100				interne Methode
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				interne Methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	258 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	20 - 22 °C
Lagerhinweis:	Nicht verpackt
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	4 Tage
Lagertemperatur:	20 - 22 °C
Lagerhinweis:	Sichtverpackung
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10249437	Letzte Änderung am: 16.06.2023
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	6,5 kg	Bruttogewicht:	6,8 kg
		Stückzahl:	50 ST
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm		
VE pro Lage:	12 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	546 kg	Bruttogewicht:	596,2 kg
		VE pro Palette:	84 ST
		Gesamthöhe der Palette:	155,7 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Gewicht:	12,86 g		
Farbe:	Transparent		
Breite:	620 mm		
Höhe:	620 mm		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Gewicht:	212,53 g		
Farbe:	Braun		
Länge (aussen):	295 mm		
Breite (aussen):	262 mm		
Höhe (aussen):	203 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Farbe:	Weiß		
Breite:	148 mm		
Höhe:	240 mm		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LLDPE
Farbe:	Transparent		
Breite:	500 mm		
Beschreibung:	Palletierpappe	Material:	Wellpappe
Gewicht:	300,65 g		
Oberfläche:	0,70 m2		
Farbe:	Braun		
Länge:	1.000 mm		
Breite:	700 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Gewicht:	1,02 g		
Breite:	149 mm		
Höhe:	210 mm		
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Gewicht:	22.616 g		
Farbe:	Braun		
Länge:	1.200 mm		
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		
Codierung			
	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code
			XXXXXXXXXX, SAP
Name:	Ja	Lieferant:	Ja
Weitere Angaben:	Strichcode, SSCC	Materialcode:	Ja

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3 mm
Ablehnungsmethode:	Band anzuhalten		

Artikelnummer: 10249437

Letzte Änderung am: 16.06.2023

GESETZLICHE INFORMATION**Internationale Zutatenummerierung**

Typ	Nummer	Bemerkungen
-----	--------	-------------

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: 16.06.2023

Änderung: