

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 24.11.2023

Letzte Änderung am: 23.02.2023

GF328 Pastel de Nata

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10248673
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker BENELUX BV	29491
Baker & Baker Global	10248673
Baker & Baker FRANCE SARL	29491
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321294914
Andere	
EAN Code	5413321294914
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Blätterteiggebäck mit Cremefüllung (63%), ungebacken und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Portugal	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Tiefgefroren		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung			
Gefroren backen			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	0 min	
Backen (Umluftofen):	Zeit:	16 - 20 min	Temperatur: 230 - 240 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	65 g	60,5 - 69,5 g		
Höhe:	32 mm	29 - 35 mm		
Durchmesser:	72 mm	69 - 75 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Nicht ranzig	Geruch:	Keine fremden Gerüche, Typisch
Aussehen	Typisch	Farbe:	Weiß, Orange

Artikelnummer: 10248673 Letzte Änderung am: 23.02.2023

REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	%*
Halbfettmilch		20
Weizenmehl		20
Wasser		20
Zucker		20
Margarine		10
Pflanzliche Öle und Fette (in veränderlichen Gewichtsanteilen)		9
Palm		9
Soja		5
Sonnenblume		2
Wasser		2
Speisesalz		< 1
Emulgator		< 1
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471	< 1
Lecithine	E 322	< 1
Traubenzucker		< 1
Säuerungsmittel		< 1
Citronensäure	E 330	< 1
Natürliches Aroma		< 1
Farbstoff		< 1
Carotin	E 160a	< 1
Eigelb aus Freilandhaltung		7
Glukose-Fruktose-Sirup		4
Maisstärke		1
Speisesalz		< 1

* Gerundete Werte. gerundet wird wie folgt: > 10 %: gerundet auf 5 % (12,4 %: 10 % und 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: gerundet auf 1 % (2,4 %: 2 % und 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

ZUTATEN

HalbfettMILCH; WEIZENmehl; Wasser; Zucker; Margarine (Pflanzliche Öle und Fette (in veränderlichen Gewichtsanteilen): Palm, Soja, Sonnenblume; Wasser; Speisesalz; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Traubenzucker; Säuerungsmittel: Citronensäure; Natürliches Aroma; Farbstoff: Carotin); Eigelb aus Freilandhaltung; Glukose-Fruktose-Sirup; Maisstärke; Speisesalz.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.046 kJ	(249 kcal)
Fett:	10,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	5,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
Kohlenhydrate:	34,4 g	
davon Zucker:	20,3 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	3,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,5110 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	511,0 mg
Minerales - Natrium:	204,0 mg
Wasser:	49,7 g

Artikelnummer: 10248673 Letzte Änderung am: 23.02.2023

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	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	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	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	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: SOJA.

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

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831152

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
Enterobakterien:	/ g	1 000				AFNOR BRD:07/24-11/13
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2
Hefen und Schimmelpilze:	/ g	1 000				BKR 23/11-12/18, SYMPHONY Agar mthod BKR 23/11-12/18
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				AFNOR BRD 07/11-12/05 Rapid Salmonella
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Compass Listeria AgarAFNOR (BKR23/05-12/07)

Artikelnummer:	10248673	Letzte Änderung am:	23.02.2023
-----------------------	----------	----------------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	270 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Mindesthaltbarkeit:	
Lagertemperatur:	20 - 23 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

Artikelnummer: 10248673	Letzte Änderung am: 23.02.2023
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	6,500 kg	Bruttogewicht:	7,180 kg	Stückzahl:	100 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm				
VE pro Lage:	6 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	60 ST
Nettogewicht:	390 kg	Bruttogewicht:	456,31 kg	Gesamthöhe der Palette:	175 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	4,0000 PCE				
Gewicht:	32,1 g				
Farbe:	Braun				
Länge:	376 mm				
Breite:	275 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	HDPE		
Quantität:	4,0000 PCE				
Gewicht:	1,88 g				
Farbe:	Blau				
Länge:	405 mm				
Breite:	325 mm				
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	13,8 g				
Farbe:	Blau				
Breite:	830 mm				
Höhe:	580 mm				
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Aluminium		
Quantität:	100,0000 PCE				
Gewicht:	1 g				
Farbe:	metallisch				
Höhe:	20 mm				
Höhe (aussen):	20 mm				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Klebeband	Material:	PP		
Quantität:	0,9000 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	48 mm				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	336 g				
Farbe:	Braun				
Länge (aussen):	390 mm				
Breite (aussen):	322 mm				
Höhe (aussen):	159 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PCE				
Farbe:	Weiß				
Breite:	110 mm				
Höhe:	207 mm				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LLDPE		
Quantität:	0,5000 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	500 mm				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	25.000 g				
Länge:	1.200 mm				
Breite:	800 mm				
Höhe:	144 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,0000 PCE				
Gewicht:	1,02 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	149 mm				
Höhe:	210 mm				

Artikelnummer: 10248673	Letzte Änderung am: 23.02.2023
--------------------------------	---------------------------------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Nein		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
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:	23.02.2023
Änderung:	