

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 19.09.2024

## GF338 Apfelschnecken gezuckert

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10250648</b>
<b>Betrieb</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	<b>Artikelnummer</b> 4065698002770
<b>Andere</b>	
EAN Code	4065698002770
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Siedegebäck aus Hefeteig mit Apfelstücken und Zuckerdekor (8,3%), tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Fertig gesiedete Schnecken aus Hefeteig, gefüllt mit Apfelstücken, gezuckert.

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Frankreich

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Allgemeine Empfehlung</b>			
<b>Anwendung</b>			
Auftauzeit mindestens 60 Min. in Abhängigkeit von der Raumtemperatur.			
<b>Arbeitsanweisungen</b>			
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	60 min	<b>Temperatur:</b> 20 - 25 °C

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	120 g		interne Methode	Mittelwert aus 3 Stk., alle 15 Minuten.
<b>Höhe:</b>	37 mm	32 - 42 mm	interne Methode	Mittelwert aus 4 Stk.
<b>Durchmesser:</b>	110 mm	100 - 120 mm	interne Methode	4 Stück

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Gebäck, aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Typischer Frittiergeschmack, Nach, Apfel	<b>Geruch:</b>	Typischer Frittiergeruch, Nach, Apfel
<b>Aussehen</b>	Etwas ungleichmäßige Ringform	<b>Farbe:</b>	Goldbraun
<b>Bemerkungen:</b>	Äußerer Eindruck: Wicklungen gut erkennbar, kein deutlicher Kragen sichtbar		

### ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Apfelstücke (14%); Zucker; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Raps; Hefe; Modifizierte Stärke; Volleipulver (EI); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Kaliumcarbonate; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Traubenzucker; Speisesalz; Glukosesirup; Natürliches Aroma; Mehlobehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Molkenferzeugnis (MILCH); Stabilisator: Triphosphate, Guarkernmehl; Milcheiweiß (MILCH); Magermilchpulver (MILCH); Weizenkleber (WEIZEN); Säureregulator: Citronensäure; Weizenmalzmehl (WEIZEN); Aroma; Farbstoff: Carotin, Riboflavine.

Artikelnummer: 10250648 Letzte Änderung am: 19.09.2024

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.128 kJ	(269 kcal)
Fett:	8,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g	
Kohlenhydrate:	43 g	
davon Zucker:	14 g	
Ballaststoffe:	1,6 g	
Eiweiß:	5,3 g	
Salz (Na x 2,5):	0,85 g	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
Salz (NaCl):	0,00 mg
Minerales - Natrium:	340,00 mg
Wasser:	40,9 g

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

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	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
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	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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: SESAM, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN.

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.

**NACHHALTIGKEIT**

Typ:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:
------	------------------------------	-------	---------------------

<b>Artikelnummer:</b> 10250648	<b>Letzte Änderung am:</b> 19.09.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				XP V08-034
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	10				DIN ISO 16649-2, internal method according to DIN EN ISO 16649-2,
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	500				NF V08-059
<b>Hefen:</b>	/ g	500				NF V08-059
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 161040-2

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	365 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	1 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	bei offener Lagerung, Trocken lagern und vor Wärme schützen.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	-18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	5,4 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	5,938 kg
		<b>Stückzahl:</b>	45 ST
<b>Palette</b>			
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800 mm		
<b>VE pro Lage:</b>	4 ST	<b>Lagen:</b>	10 ST
<b>Nettogewicht:</b>	216 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	262,52 kg
		<b>VE pro Palette:</b>	40 ST
		<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	180 cm
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Beutel	<b>Material:</b>	MDPE
<b>Stückzahl:</b>	1 ST		
<b>Maße:</b>	76 x 63 cm		
<b>Gewicht:</b>	38 g		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Codierung</b>			
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Maße:</b>	590 x 395 x 165 mm		
<b>Gewicht:</b>	500 g		
<b>Farbe:</b>	Braun		
<b>Codierung</b>			
		<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	DD/MM/YY
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Charge-Code</b>	Frische Nummer
<b>Weitere Angaben:</b>	Produktionszeit, Goldfrost Nummer		
<b>Tertiär Verpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Palette	<b>Material:</b>	Holz
<b>Maße:</b>	1200 x 800 x 144 mm		
<b>Gewicht:</b>	25.000 g		

<b>Artikelnummer:</b> 10250648	<b>Letzte Änderung am:</b> 19.09.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
	Ja		
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		Ø Prüfkörper: 3 mm	
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Prüfkörper: 3 mm	
<b>Edelstahl:</b>		Ø Prüfkörper: 4 mm	

**GESETZLICHE INFORMATION**

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU) EAN13	1905907000 4065698002770	
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.

<b>Letzte Änderung am:</b>	19.09.2024
<b>Änderung:</b>	Allgemeine information, Bezeichnung des Lebensmittels