

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 30.07.2024

GF334 Carbonara Snack Extra

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10250487
Betrieb	
Baker & Baker Global	10250487
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542120739
Andere	
EAN Code	8436542120739
KN Code (EU)	1601009900

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Plundergebäck mit einer herzhaften Füllung (26%) und Speck (9,8%), tiefgekühlt.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Spanien	Ursprungscontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Tiefgefroren		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Auftauen: 25 Min. bei Raumtemperatur; Backen: 19-21 Min. bei 180°C im Umluftofen oder bei 210°C im Etagenofen.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	105 g	97,9 - 112,1 g		
Höhe:	20 mm			
Länge:	138 mm			
Breite:	62 mm			

SENSORISCHE INFORMATION

Teig			
Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Etwas Gelb
Füllung			
Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Typisch

Artikelnummer: 10250487	Letzte Änderung am: 30.07.2024
--------------------------------	---------------------------------------

REZEPTUR

Zutat		E-Nummer	%*		
Wasser			30		
Weizenmehl (Weizen)			25		
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
	Säuerungsmittel			< 1	
		Citronensäure	E 330		< 1
Speck			10		
	Schweinefleisch			9	
	Speisesalz			< 1	
	Stabilisator			< 1	
		Triphosphate	E 451		< 1
		Carrageen	E 407		< 1
	Antioxidationsmittel			< 1	
		Natriumisoascorbat	E 316		< 1
		Natriumcitrate	E 331		< 1
	Zucker			< 1	
	Traubenzucker			< 1	
	Aroma			< 1	
	Raucharoma			< 1	
	Konservierungsstoff			< 1	
		Natriumnitrit	E 250		< 1
Zucker			2		
Modifizierte Stärke			2		
Trockene Milchstoffe (Milch)			2		
	Molkenerzeugnis (Milch)			2	
	Milchweiß (Milch)			< 1	
Hefe			1		
Pflanzliches Fett			< 1		
	Palm			< 1	
Eipulver (Ei)			< 1		
Speisesalz			< 1		
Traubenzucker			< 1		
Weizenstärke (Weizen)			< 1		
Weizenkleber (Weizen)			< 1		
Rapsöl			< 1		
Glukosesirup			< 1		
Schmelzkäsezubereitung (Milch)			< 1		
	Käse (Milch)			< 1	
	Schmelzsatz			< 1	
		Natriumphosphate	E 339		< 1
Zwiebel			< 1		
Milchweiß (Milch)			< 1		
Emulgator			< 1		
	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		E 472e		< 1
	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		E 471		< 1
Magermilchpulver (Milch)			< 1		
Stabilisator			< 1		
	Guarkernmehl		E 412		< 1
Hydrolisiertes Sojaprotein (Soja)			< 1		
Natürliches Aroma			< 1		
	enthält Gluten				
Gewürze			< 1		
Modifizierte Stärke			< 1		
Trennmittel			< 1		
	Calciumcarbonat		E 170		< 1
Sojamehl (Soja)			< 1		
Fruchtzucker			< 1		
Verdickungsmittel			< 1		
	Xanthan		E 415		< 1

Artikelnummer: 10250487	Letzte Änderung am: 30.07.2024
--------------------------------	---------------------------------------

	Hydroxypropylcellulose		E 463		< 1
	Carrageen		E 407		< 1
Mehlbehandlungsmittel				< 1	
	Ascorbinsäure		E 300		< 1
Aroma				< 1	
	enthält Milch				
Raucharoma				< 1	
Butteraroma				< 1	
Enzyme				< 1	
Säureregulator				< 1	
	Natriumphosphate		E 339		< 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

Wasser; Weizenmehl (WEIZEN); Margarine (Pflanzliches Fett: Palm; Wasser; Pflanzliche Öle: Sonnenblume, Soja, (in veränderlichen Gewichtsanteilen); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz; Aroma; Säureregulator: Citronensäure; Farbstoff: Carotin; Säuerungsmittel: Citronensäure); Speck (Schweinefleisch; Speisesalz; Stabilisator: Triphosphate, Carrageen; Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Natriumcitrate; Zucker; Traubenzucker; Aroma; Raucharoma; Konservierungsstoff: Natriumnitrit); Zucker; Modifizierte Stärke; Trockene Milchstoffe (MILCH) (Molkenerzeugnis (MILCH); Milcheiweiß (MILCH)); Hefe; Pflanzliches Fett: Palm; Eipulver (EI); Speisesalz; Traubenzucker; Weizenstärke (WEIZEN); Weizenkleber (WEIZEN); Rapsöl; Glukosesirup; Schmelzkäsezubereitung (MILCH) (Käse (MILCH)); Schmelzsatz: Natriumphosphate); Zwiebel; Milcheiweiß (MILCH); Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Magermilchpulver (MILCH); Stabilisator: Guarkernmehl; Hydrolysiertes Sojaprotein (SOJA); Natürliches Aroma (enthält GLUTEN); Gewürze; Modifizierte Stärke; Trennmittel: Calciumcarbonat; Sojamehl (SOJA); Fruchtzucker; Verdickungsmittel: Xanthan, Hydroxypropylcellulose, Carrageen; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Aroma (enthält MILCH); Raucharoma; Butteraroma; Enzyme; Säureregulator: Natriumphosphate.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.307 kJ	(314 kcal)
Fett:	20 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,6 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,8 g	
Kohlenhydrate:	27 g	
davon Zucker:	5,1 g	
Ballaststoffe:	0,9 g	
Eiweiß:	6,4 g	
Salz (Na x 2,5):	1,3 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	1.001,9 mg
Minerales - Natrium:	527,50 mg
Wasser:	40,1 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	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Nein	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	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	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, FISCH, SCHALENFRÜCHTEN.

Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis " Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				interne Methode
Schimmelpilze:	/ g	20 000				NF V08-059
Hefen:	/ g	20 000				NF V08-059
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				interne Methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				interne Methode
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

Artikelnummer:	10250487	Letzte Änderung am:	30.07.2024
-----------------------	----------	----------------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	258 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Nicht verpackt
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Sichtverpackung
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 - -15 °C

Artikelnummer: 10250487	Letzte Änderung am: 30.07.2024
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht: 6,300 kg	Bruttogewicht: 6,524 kg	Stückzahl: 60 ST	
Palette			
Palettentyp: Palette 1200 x 800 mm Holz			
VE pro Lage: 12 ST	Lagen: 8 ST	VE pro Palette: 96 ST	
Nettogewicht: 604,80 kg		Gesamthöhe der Palette: 176,80 cm	
Primärverpackung:			
Beschreibung: Beutel	Material: HDPE		
Quantität: 1,0000 PCE			
Gewicht: 12,86 g			
Farbe: Transparent			
Breite: 620 mm			
Höhe: 620 mm			
Sekundärverpackung			
Beschreibung: Box	Material: Wellpappe		
Quantität: 1,0000 PCE			
Gewicht: 210,86 g			
Farbe: Braun			
Länge (aussen): 295 mm			
Breite (aussen): 262 mm			
Höhe (aussen): 203 mm			
Beschreibung: Etikett	Material: Papier		
Quantität: 1,0000 PCE			
Farbe: Weiß			
Breite: 148 mm			
Höhe: 240 mm			
Tertiär Verpackung			
Beschreibung: Strechfolie	Material: LLDPE		
Quantität: 0,3648 KG			
Farbe: Transparent			
Breite: 500 mm			
Beschreibung: Palletierpappe	Material: Wellpappe		
Quantität: 0,0000 PCE			
Gewicht: 300,65 g			
Oberfläche: 0,70 m2			
Farbe: Braun			
Länge: 1.000 mm			
Breite: 700 mm			
Beschreibung: Etikett	Material: Papier		
Quantität: 0,0000 PCE			
Gewicht: 1,02 g			
Breite: 149 mm			
Höhe: 210 mm			
Beschreibung: Palette	Material: Holz		
Quantität: 1,0000 PCE			
Gewicht: 22.616 g			
Farbe: Braun			
Länge: 1.200 mm			
Breite: 800 mm			
Höhe: 144 mm			
Codierung			
Name: Ja	Haltbarkeitsdatum: TT/MM/JJJJ	Charge-Code	XXXXXXXXXX, SAP
Weitere Angaben: Strichcode, SSCC	Lieferant: Ja	Materialcode:	Batch-Code
			Ja

Artikelnummer: 10250487

Letzte Änderung am: 30.07.2024

GESETZLICHE INFORMATION**Internationale Zutatenummerierung**

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1601009900	

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: 30.07.2024
Änderung: