

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 30.07.2024

GF335 Tex-Mex Snack Extra

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10250486
Betrieb	
Baker & Baker Global	10250486
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542120722
Andere	
EAN Code	8436542120722
KN Code (EU)	1601009900

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Plundergebäck mit Geflügelfleisch (7,7%), Speck (6,7%) und Paprika (0,1%), tiefgekühlt

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Spanien	Ursprungscontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Gefroren		

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	15 - 25 mm		
Länge:	139 mm	133 - 145 mm		
Breite:	139 mm	133 - 145 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

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

Artikelnummer: 10250486 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
Hühnerfleisch			8		
Speck			7		
	Schweinefleisch			6	
	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			3		
Hefe			1		
Modifizierte Stärke			1		
	Gemüse			1	
		Tomate			1
		Paprika			< 1
		Zwiebel			< 1
Speisesalz			1		
Glukosesirup			< 1		
Traubenzucker			< 1		
Weizenkleber (Weizen)			< 1		
Weizenstärke (Weizen)			< 1		
Pflanzliche Fasern			< 1		
Rapsöl			< 1		
Stabilisator			< 1		
	Sorbit	E 420		< 1	
	Guarkernmehl	E 412		< 1	
	Xanthan	E 415		< 1	
	Triphosphate	E 451		< 1	
	Carrageen	E 407		< 1	
Eipulver (Ei)			< 1		
Antioxidationsmittel			< 1		
	Natriumcitrate	E 331		< 1	
	Natriumisoascorbat	E 316		< 1	
Weizenfasern (Weizen)			< 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		
Kräuter			< 1		
pflanzliches Eiweißhydrolysat			< 1		
Modifizierte Stärke			< 1		
Backtriebmittel			< 1		
	Calciumcarbonat	E 170		< 1	
Sojamehl (Soja)			< 1		
Fruchtzucker			< 1		

Artikelnummer: 10250486	Letzte Änderung am: 30.07.2024
--------------------------------	---------------------------------------

Verdickungsmittel				< 1	
	Xanthan		E 415	< 1	
	Carrageen		E 407	< 1	
Mehlbehandlungsmittel				< 1	
	Ascorbinsäure		E 300	< 1	
Aroma				< 1	
Natürliches Aroma				< 1	
Gewürze				< 1	
Hydroxypropylcellulose			E 463	< 1	
Maisstärke				< 1	
Konservierungsstoff				< 1	
	Natriumnitrit		E 250	< 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); Hühnerfleisch; Speck (Schweinefleisch; Speisesalz; Stabilisator: Triphosphate, Carrageen; Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Natriumcitrate; Zucker; Traubenzucker; Aroma; Raucharoma; Konservierungsstoff: Natriumnitrit); Zucker; Hefe; Modifizierte Stärke; Gemüse: (Tomate, Paprika, Zwiebel); Speisesalz; Glukosesirup; Traubenzucker; Weizenkleber (WEIZEN); Weizenstärke (WEIZEN); Pflanzliche Fasern; Rapsöl; Stabilisator: Sorbit, Guarkernmehl, Xanthan, Triphosphate, Carrageen; Eipulver (EI); Antioxidationsmittel: Natriumcitrate, Natriumisoascorbat; Weizenfasern (WEIZEN); Milcheiweiß (MILCH); Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Magermilchpulver (MILCH); Kräuter; pflanzliches Eiweißhydrolysat; Modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Calciumcarbonat; Sojamehl (SOJA); Fruchtzucker; Verdickungsmittel: Xanthan, Carrageen; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Aroma; Natürliches Aroma; Gewürze; Hydroxypropylcellulose; Maisstärke; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Butteraroma; Enzyme; Säureregulator: Natriumphosphate.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.226 kJ	(294 kcal)
Fett:	18 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,9 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,6 g	
Kohlenhydrate:	26 g	
davon Zucker:	4,8 g	
Ballaststoffe:	1,2 g	
Eiweiß:	7,3 g	
Salz (Na x 2,5):	1,4 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):	1.277,3 mg
Minerales - Natrium:	558,80 mg
Wasser:	43,4 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 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, SCHALENFRÜCHTEN, FISCH.

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

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
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: 10250486	Letzte Änderung am: 30.07.2024
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	258 Tage
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:	3 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Sichtverpackung
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 - -14 °C

Artikelnummer: 10250486	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
Nettogewicht:	604,80 kg	VE pro Palette:	96 ST
		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			
		Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ
		Charge-Code	XXXXXXXXXX, SAP
Name:	Ja	Lieferant:	Ja
Weitere Angaben:	Strichcode, SSCC	Materialcode:	Ja
			Batch-Code

Artikelnummer: 10250486	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:	