

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

16.09.2024

### B&B BL Pistachio Muffin 120g

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10250786</b>
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5604267102009
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501109
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	10250786
Baker & Baker BENELUX BV	39010
Baker & Baker FRANCE SARL	39010
Andere	
EAN Code	5604267102009
KN Code (EU)	1905907000

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Muffin gefüllt mit Pistaziencreme(8,3%), dekoriert mit Pistaziencreme (1,7%) und -stückchen (2,5%), gebacken, tiefgefroren.
--------------------------------	---

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereiprodukte für alle Konsumenten (bei gesundheitlichen Einschränkungen bitte Produktzusammensetzung und Allergenliste beachten)

#### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Portugal
Physischer Zustand:	Gefroren

#### ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung	
Anwendung	
Auftauen und servieren	
Arbeitsanweisungen	
Auftauen:	Zeit: 90 min Temperatur: 15 - 25 °C

#### PRODUKTGRÖßen

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	120 g	115 - 125 g		
Höhe:	80 mm	70 - 90 mm		
Durchmesser:	85 mm	75 - 95 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Aussehen	Pistazie, Süß Gefroren	Geruch: Farbe:	Keine fremden Gerüche, Typisch Golden, Grünlich
------------------------	---------------------------	-------------------	--

Artikelnummer:	10250786	Letzte Änderung am:	16.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

**REZEPTUR**

Zutat		E-Nummer	%*
Weizenmehl (Weizen)		25	
Wasser		20	
Zucker		20	
Pflanzliche Öle		15	
	Raps		15
	Sonnenblume		< 1
Pistaziencreme		8	
	Zucker		3
	Pflanzliche Öle		1
	Raps		1
	Sonnenblume		< 1
	Magermilchpulver (Milch)		< 1
Pistazien			< 1
	Vollmilchpulver (Milch)		< 1
	Emulgator		< 1
	Sojalecithine (Soja)	E 322	< 1
Milchzucker (Milch)			< 1
Molkenerzeugnis (Milch)			< 1
Modifizierte Maisstärke			< 1
Kakaobutter			< 1
Pflanzenextrakt			< 1
	Spirulina		< 1
	Saflorkonzentrat		< 1
	Natürliches Aroma		< 1
	Natürliches Vanillearoma		< 1
Pistaziestücke (Pistazien)		3	
Weizenstärke (Weizen)		2	
Backtriebmittel		2	
	Diphosphate	E 450	< 1
	Natriumcarbonate	E 500	< 1
	Calciumphosphate	E 341	< 1
	Glucono-delta-Lacton	E 575	< 1
Modifizierte Stärke		1	
Milcheiweiß (Milch)		1	
Reisquellmehl		1	
Süßmolkenpulver (Milch)		1	
Volleipulver aus Freilandhaltung (Ei)		1	
Haselnusscreme		1	
	Zucker		
	Pflanzliches Öl		
	Raps		
	Milchzucker (Milch)		
	Haselnüsse		
	Molkenerzeugnis (Milch)		
	Magermilchpulver (Milch)		
	Emulgator		
	Sojalecithine (Soja)	E 322	
	Natürliches Vanillearoma		
Emulgator		< 1	
	Natriumstearoyl-2-lactylat	E 481	< 1
	Sojalecithine (Soja)	E 322	< 1
weiße Schokolade		< 1	
	Zucker		
	Kakaobutter		
	Vollmilchpulver (Milch)		
	Emulgator		
	Sojalecithine (Soja)	E 322	
	Natürliches Vanillearoma		
Aroma		< 1	
Pistazien		< 1	
Speisesalz		< 1	
Modifizierte Maisstärke		< 1	
Färbendes Lebensmittel		< 1	
	Spirulina		
	Saflorkonzentrat		
Natürliches Aroma		< 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 %

Artikelnummer: 10250786

Letzte Änderung am:

16.09.2024

## ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Zucker; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume; Pistaziencreme (8,3%) (Zucker; Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume; Magermilchpulver (MILCH); PISTAZIEN; Vollmilchpulver (MILCH); Emulgator: Sojalecithine (SOJA); Milchzucker (MILCH); Molkenerezeugnis (MILCH); Modifizierte Maisstärke; Kakaobutter; Pflanzenextrakt: Spirulina, Saflorkonzentrat; Natürliches Aroma; Natürliches Vanillearoma); Pistaziestücke (PISTAZIEN) (2,5%); Weizenstärke (WEIZEN); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphate, Glucono-delta-Lacton; Modifizierte Stärke; Milcheiweiß (MILCH); Reisquellmehl; Süßmolkenpulver (MILCH); Volleipulver aus Freilandhaltung (EI); Haselnusscreme (HASELNUSS) (Zucker; Pflanzliches Öl: Raps; Milchzucker (MILCH); HASELNÜSSE; Molkenerezeugnis (MILCH); Magermilchpulver (MILCH); Emulgator: Sojalecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat, Sojalecithine (SOJA); weiße Schokolade (Zucker; Kakaobutter; Vollmilchpulver (MILCH); Emulgator: Sojalecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Aroma; PISTAZIEN; Speisesalz; Modifizierte Maisstärke; Färbendes Lebensmittel (Spirulina; Saflorkonzentrat); Natürliches Aroma.

## NÄHRWERTANGABEN

### Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.643 kJ (392 kcal)
Fett:	19 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	4,0 g
Kohlenhydrate:	48 g
davon Zucker:	25 g
Ballaststoffe:	1,0 g
Eiweiß:	6,1 g
Salz (Na x 2,5):	0,81 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
Minerales - Natrium:	325,40 mg
Wasser:	22,9 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	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Ja	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Ja	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulfite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.			
Entsprechend unserer Risikobewertung sind die unter dem Hinweis "Kann Spuren enthalten von." zusammengefassten Allergene, die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.			

Artikelnummer: 10250786

Letzte Änderung am:

16.09.2024

## GVO INFORMATION

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

## NACHHALTIGKEIT

## DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Laktose-Intoleranter:	Nein	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

## MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Enterobakterien:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	abwesend				PAM 16

## HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	450 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Nicht verpackt
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Verpackt
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

Artikelnummer:	10250786	Letzte Änderung am:	16.09.2024
----------------	----------	---------------------	------------

## VERPACKUNGSGEDECKT

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	2,880 kg	Bruttogewicht:	3,390 kg	Stückzahl:
<b>Palette</b>				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm Holz	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	296,84 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	230,40 kg			1.954 cm
<b>Primärverpackung:</b>				
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	Polyolefine	
Quantität:	6,7200 G			
Gewicht:	4,8 g			
Farbe:	Transparent			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Quantität:	2,0000 PCE			
Gewicht:	88,11 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (außen):	372 mm			
Breite (außen):	280 mm			
Höhe (außen):	83 mm			
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier	
Quantität:	24,0000 PCE			
Gewicht:	1,6 g			
Farbe:	Schwarz			
Höhe:	66 mm			
Durchmesser oben:	93 mm			
Durchmesser unten:	50 mm			
<b>Sekundärverpackung</b>				
Beschreibung:	Klebeband	Material:	Wellpappe	
Quantität:	2,0600 G			
Breite:	48 mm			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PCE			
Gewicht:	256 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (außen):	398 mm			
Breite (außen):	293 mm			
Höhe (außen):	181 mm			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Quantität:	2,0000 PCE			
Gewicht:	49,79 g			
Farbe:	Weiß			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	3,0000 PCE			
Gewicht:	1,02 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	149 mm			
Höhe:	210 mm			
<b>Codierung</b>				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:
				XXXXXXXXXX
<b>Tertiär Verpackung</b>				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	PE	
Quantität:	0,0802 KG			
Farbe:	Transparent			
Breite:	500 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	0,0000 PCE			
Gewicht:	1,02 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	149 mm			
Höhe:	210 mm			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Quantität:	0,0000 PCE			
Gewicht:	25.000 g			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Höhe:	144 mm			
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	PE	
Quantität:	0,0000 PCE			
Breite:	500 mm			
<b>Codierung</b>				

Artikelnummer:	10250786	Letzte Änderung am:	16.09.2024
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ
EAN:	Ja	Lieferant:	Nein
Weitere Angaben:	SSCC	Charge-Code Materialcode:	XXXXXXXXXX Ja

## LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsysteem			
	vorhanden		Bemerkungen
Filter:	Ja		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		
visuelle Beurteilung:	Ja		
Ablehnungsmethode:	Band anzuhalten und akustischer Alarm		

## GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	
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: 16.09.2024 Änderung: