

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 07.10.2024

GF339 Quarkbällchen

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10250764
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698002961
Andere	
EAN Code	4065698002961
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Siedegebäck aus Quark-Rührmasse mit Zuckerdekor (5%), tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Tiefgefroren, Backwaren

Rundes hellbraunes gesiedetes Bällchen, teilweise etwas ungleichmäßig in Grösse und Form, einzelne Stellen leicht eingedrückt, ummantelt mit Spezial-Kristallzucker in unterschiedlichen Korngrößen, etwas ungleichmäßig verteilt, ca. 140 Stück.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Frankreich

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Anwendung			
Ca. 30 - 60 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Die Zeit- und Temperaturangaben sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	30 - 60 min	Temperatur: 20 - 25 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	28 g		interne Methode	Mittelwert aus 10 Stk.
Durchmesser:	40 mm	30 - 50 mm	interne Methode	10 Stück

SENSORISCHE INFORMATION

Gebäck, aufgetaut			
Geschmack:	Leicht nach Quark	Geruch:	Typischer Frittiergeruch
Aussehen	regelmäßige Form	Farbe:	Hellbraun
Dekoration			
		Farbe:	Weiß

Artikelnummer: 10250764

Letzte Änderung am: 07.10.2024

REZEPTUR

Zutat		E-Nummer	%*
Wasser			
Sonnenblumenöl			
Weizenmehl (Weizen)			
Speisequark (Magerstufe) (Milch)			15
Zucker			
Weizenquellmehl (Weizen)			
Volleipulver (Ei)			
	Palmfett		
Weizenstärke (Weizen)			
Backtriebmittel			
	Diphosphate	E 450	
	Natriumcarbonate	E 500	
Modifizierte Stärke			
Stabilisator			
	Guarkernmehl	E 412	
Emulgator			
	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	E 472b	
	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	E 475	
Magermilchpulver (Milch)			
Speisesalz			
Aroma			
Verdickungsmittel			
	Xanthan	E 415	
Trennmittel			
	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	E 470a	
Sal-Butter			
Natürliches Vanillearoma			
* 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; Sonnenblumenöl; Weizenmehl (WEIZEN); Speisequark (Magerstufe) (MILCH) (12,5%); Zucker; Weizenquellmehl (WEIZEN); Volleipulver (Ei); Palmfett; Weizenstärke (WEIZEN); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Modifizierte Stärke; Stabilisator: Guarkernmehl; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Magermilchpulver (MILCH); Speisesalz; Aroma; Verdickungsmittel: Xanthan; Trennmittel: Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren; Sal-Butter; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.199 kJ	(286 kcal)
Fett:	18 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	3,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	25 g	
davon Zucker:	9,2 g	
Ballaststoffe:	1,1 g	
Eiweiß:	5,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,70 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	465,2 mg
Minerales - Natrium:	280,00 mg
Wasser:	49,3 g

Artikelnummer: 10250764 Letzte Änderung am: 07.10.2024

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	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	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	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	Nein	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: SOJA, SESAM, 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: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org.

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		

Artikelnummer: 10250764	Letzte Änderung am: 07.10.2024
--------------------------------	---------------------------------------

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				XP V08-034
E. coli:	/ 1 g	10				DIN ISO 16649-2, Internal method according to DIN EN ISO 16649-2
Schimmelpilze:	/ g	1 000				NF V08-059
Hefen:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932, Internal methode according to NF EN ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1, internal methode according to NF EN ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 161040-2

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	3,9 kg	Bruttogewicht:	4,164 kg	Stückzahl:	140 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	7 ST	VE pro Palette:	56 ST
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	258,184 kg	Gesamthöhe der Palette:	169 cm
Nettogewicht:	218,4 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Beutel	Material:	MDPE		
Stückzahl:	1 ST				
Maße:	70 x 65 cm				
Gewicht:	26 g				
Farbe:	Transparent				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe		
Maße:	400 x 300 x 220 mm				
Gewicht:	238 g				
Farbe:	Braun				
Codierung					
		Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Goldfrost Nummer				
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Maße:	1200 x 800 x 144 mm				
Gewicht:	25.000 g				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

Artikelnummer: 10250764

Letzte Änderung am: 07.10.2024

GESETZLICHE INFORMATION**Internationale Zutatenummerierung**

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: 07.10.2024

Änderung: