

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

30.07.2024

Zimtschnecke 110 g

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer

10243346

Betrieb

Artikelnummer

Baker & Baker FRANCE SARL

21608

Baker & Baker BENELUX BV

21608

Baker & Baker Global

10243346

Andere

EAN Code

3040409216081

KN Code (EU)

1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Dänische Zimtschnecke aus Hefeteig mit 0,9 % Zimt, vorgegart, tiefgefroren

PRODUTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken

Vorgegarte und tiefgefrorene Dänische Zimtschnecke aus Hefeteig mit 0,9 % Zimt und zwei gesondert abgepackten Beutel (2 x 300 g) weiße Glasur.

Palm oil Supply Chain Modell: Segregation

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:

Dänemark

Ursprungskontinent:

Europa

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Zimtschnecken:

Vor dem Backen 30 Minuten bei Raumtemperatur auf einem Backblech auftauen lassen. Backen ohne auftauen wird nicht empfohlen.

Tragen Sie nach dem Backen die Glasur in einem dekorativen Muster auf das abgekühlte Produkt auf.

Nach dem Backen sollte das Produkt innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Anwendung der weißen Glasur:

Ein gutes Ergebnis wird erzielt, wenn man die Glasur nach dem Backen auf das ausgekühlte Gebäck individuell anwendet. Wenn das Gebäck zu heiß ist, wird die Glasur schmelzen und in das Gebäck einziehen.

Auftauen: Normalerweise ist die Glasur nach 30 Minuten bei Raumtemperatur gebrauchsfertig. Alternativ unter warmes Wasser halten. Nicht in der Mikrowelle und nicht im Ofen auftauen.

Aufbewahrung der Glasur nach dem Öffnen: gekühlt 7 Tage haltbar.

Das Backerzeugnis innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Arbeitsanweisungen

Auftauen:

Zeit:

30 min

Backen (Umluftofen):

Zeit:

15 min

Temperatur:

180 °C

Artikelnummer:	10243346	Letzte Änderung am:	30.07.2024
----------------	----------	---------------------	------------

PRODUKTGRÖßen

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht Durchmesser:	110 g 83 mm	105 - 117 g 76 - 90 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Aussehen	Zimt, Leicht süß Runde	Geruch: Farbe:	Zimt Goldbraun
------------------------	---------------------------	-------------------	-------------------

REZEPTUR

Zutat	E-Nummer	%*
Zimtschnecke	100	
Weizenmehl (Weizen)		35
Wasser		25
Pflanzliche Öle		15
	Palm	6
	Raps	3
	Kokos	3
	Sonnenblume	< 1
Brauner Zucker		10
Glukose-Fruktose-Sirup		5
Hefe		3
Zucker		2
Glukosesirup		1
Zimt		< 1
Modifizierte Stärke		< 1
Molkenerzeugnis (Milch)		< 1
Speisesalz		< 1
Backtriebmittel		< 1
	Diphosphat	E 450
	Natriumcarbonate	E 500
Invertzuckersirup		< 1
Weizenkleber (Weizen)		< 1
Emulgator		< 1
	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E 471
Farbstoff		< 1
	Calciumcarbonat	E 170
	Carotin	E 160a
Vollmilchpulver (Milch)		< 1
Stabilisator		< 1
	Natriumalginat	E 401
	Calciumsulfat	E 516
	Diphosphat	E 450
Melasse		< 1
Natürliches Aroma		< 1
Mehlbehandlungsmittel		< 1
	Ascorbinsäure	E 300
Enzyme		< 1
	Amylase	
	Xylanase	
	Lipase	
enthält Weizen		
Milcheiweiß (Milch)		< 1
Säureregulator		< 1
	Citronensäure	E 330
	Natriumcarbonate	E 500
	Salzsäure	E 507
Vitamin A		< 1
Weiße Glasur	100	
Zucker		70
Wasser		15
Glukosesirup		10
Kokosöl		2
Säureregulator		< 1
	Essigsäure	E 260
		< 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: 10243346

Letzte Änderung am:

30.07.2024

ZUTATEN

Zimtschnecke: Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Pflanzliche Öle: (Palm, Raps, Kokos, Sonnenblume); Brauner Zucker; Glukose-Fruktose-Sirup; Hefe; Zucker; Glukosesirup; Zimt (0,9%); Modifizierte Stärke; Molkenerzeugnis (MILCH); Speisesalz; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Invertzuckersirup; Weizenkleber (WEIZEN); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Farbstoff: Calciumcarbonat, Carotin; Vollmilchpulver (MILCH); Stabilisator: Natriumalginat, Calciumsulfat, Diphosphate; Melasse; Natürliches Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme: (Amylase, Xylanase, Lipase (enthält WEIZEN)); Milcheiweiss (MILCH); Säureregulator: Citronensäure, Natriumcarbonate, Salzsäure; Vitamin A. Weiße Glasur: Zucker; Wasser; Glukosesirup; Kokosöl; Säureregulator: Essigsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.311 kJ (312 kcal)
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,9 g
Kohlenhydrate:	43 g
davon Zucker:	18 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	5,4 g
Salz (Na x 2,5):	0,80 g
Bemerkungen:	Zimtschnecke: Nährwertangaben beziehen sich auf den nicht gebackenen Artikel ohne Glasur

Energie:	1.455 kJ (343 kcal)
Fett:	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g
Kohlenhydrate:	81 g
davon Zucker:	74 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,00 g
Bemerkungen:	Nährwerte für die weiße Glasur

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfetsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	800,0 mg
Minerales - Natrium:	319,00 mg
Wasser:	35,9 g
Bemerkungen:	Zimtschnecke: Nährwertangaben beziehen sich auf den nicht gebackenen Artikel ohne Glasur

Artikelnummer: 10243346

Letzte Änderung am:

30.07.2024

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	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
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	Nein	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	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschnüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
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 Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	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 Sulfite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN, EI.			

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. RSPO ID: 4-0311-12-000-00; RSPO #: 253806-2018-AQ-DEN-ASI					

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 Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000	1.000			§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	10				§64 LFGB
Schimmelpilze:	/ g		10			§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Hefen:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1, VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02
:	/ g					

Artikelnummer:	10243346	Letzte Änderung am:	30.07.2024
----------------	----------	---------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Bemerkungen:	Nach dem Auftauen beträgt die Mindesthaltbarkeit der Glasur 7 Tage im Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 4 und 7 °C (Laborsimulation).
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-25 °C

VERPACKUNGSDATEN

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	5,88 kg	Bruttogewicht:	6.257 kg	Stückzahl:
Bemerkungen: pro Karton 48 Stück in 4 Beuteln mit je 12 Stück und 2 Beutel weiße Glasur (300 g)				
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	12 ST	VE pro Palette:
VE pro Lage:	8 ST	Bruttogewicht:	623,672 kg	Gesamthöhe der Palette:
Nettogewicht:	564,48 kg			96 ST 189 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Folie	Material:	PET	
Stückzahl:	4 ST			
Gewicht:	18 g			
Farbe:	Blau			
Beschreibung:	Beutel	Material:	PE	
Stückzahl:	2 ST			
Gewicht:	10 g			
Farbe:	Transparent			
Codierung				
	Haltbarkeitsdatum:	Ja	Charge-Code	Batch-Nummer, TTMMJJJJ
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe	
Maße:	39,6 x 29,6 x 14,5 cm			
Gewicht:	280 g			
Länge:	396 mm			
Breite:	296 mm			
Höhe:	145 mm			
Beschreibung:	Etikett			
Gewicht:	4 g			
Codierung				
EAN:	Ja			
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Maße:	1200 x 800 x 144 mm			
Gewicht:	23.000 g			
Farbe:	Braun			
Beschreibung:	Eingepackt / Folienverpackt	Material:	PET	

KONTAMINATION

	Gesetzlich erlaubter Maximalwert	Maximalwert	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen			
	Maximalwert	Methode / Anmerkungen					
Physikalische Kontaminanten							
Nicht produktbezogenen Verunreinigungen							
Frei von Fremdkörpern							

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsyste			
	vorhanden		Bemerkungen
Metallendetktor: Eisen: Nicht-Eisen: Edelstahl:	Ja	Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper: Ø Prüfkörper:	4,5 mm 5 mm 6 mm

Artikelnummer:	10243346	Letzte Änderung am:	30.07.2024
----------------	----------	---------------------	------------

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummernierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
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:	Produktgrößen