

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 13.10.2022
GF147 Kirsch-Taschen gezuckert		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10176168
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker BENELUX BV	23672
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040009913
RU	00991K
Andere	
EAN Code	4017040009913
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Teigling für Blätterteiggebäck mit Kirschfüllung (34%), tiefgefroren.
---------------------------------------	---

PRODUKTBESCHREIBUNG

	
Backwaren	

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Belgien
Physischer Zustand:	Feingebäck

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	24 min	Temperatur: 200 - 220 °C
Backen (Umluftofen):	Zeit:	24 min	Temperatur: 180 - 200 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	115 g	105,6 - 124,4 g		
Höhe:	88 mm	83 - 93 mm		
Länge:	120 mm	115 - 125 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch	Geruch:	Fruchtig
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Hellgelb
Bemerkungen: Aussehen: Blätterteigtasche, halbrund überschlagen, nicht verformt, Füllung nicht sichtbar.			

ZUTATEN

Wasser; WEIZENmehl; Zucker; Palmfett; Kirschen(13%); Rapsöl; Modifizierte Stärke; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Johannisbrotkernmehl, Hydroxypropylmethylcellulose; Speisesalz; Säureregulator: Citronensäure, Natriumcarbonate, Natriumcitrate, Calciumphosphate; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodid); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine; Natürliches Aroma.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.320 kJ	(316 kcal)
Fett:	17,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	8,3 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,4 g	
Kohlenhydrate:	36,1 g	
davon Zucker:	17,9 g	
Ballaststoffe:	1,3 g	
Eiweiß:	2,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,827 g	

Energie:	1.518 kJ	(363 kcal)
Fett:	20,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,8 g	
Kohlenhydrate:	41,5 g	
davon Zucker:	20,6 g	
Ballaststoffe:	1,5 g	
Eiweiß:	3,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,951 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):	531,4 mg
Minerales - Natrium:	330,7 mg
Wasser:	41,3 g

REFERENZMENGEN INFORMATION

Pro 100 Gramm Produkt

ERWACHSENE

Energie:	16 %
Gesamtfett:	25 %
gestättigte Fettsäuren:	42 %
Kohlenhydrate:	14 %
Zucker:	20 %
Eiweiß:	5 %
Salz:	14 %

Energie:	18 %
Gesamtfett:	29 %
gestättigte Fettsäuren:	48 %
Kohlenhydrate:	16 %
Zucker:	23 %
Eiweiß:	6 %
Salz:	16 %

Artikelnummer:	10176168	Letzte Änderung am:	13.10.2022
----------------	----------	---------------------	------------

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	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Nein	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	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: EI, FISCH, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE, SENF.			

GVO INFORMATION

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

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Ja		
"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.			

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmelpilze:	/ g	30 000				ISO 7954
Hefen:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer:	10176168	Letzte Änderung am:	13.10.2022
-----------------------	----------	----------------------------	------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	180 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	< -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	1 Tage
Lagertemperatur:	< 20 °C
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

Artikelnummer:	10176168	Letzte Änderung am:	13.10.2022
-----------------------	----------	----------------------------	------------

VERPACKUNGSMITTELINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		6,210 kg	Bruttogewicht:		6,769 kg
			Stückzahl:		54 ST
Palette					
Palettentyp:		Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
VE pro Lage:		8 ST	Lagen:		7 ST
Nettogewicht:		347,76 kg	Bruttogewicht:		404,98 kg
			VE pro Palette:		56 ST
			Gesamthöhe der Palette:		169,70 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Folie	Material:		OPP
Quantität:		0,0300 KG			
Gewicht:		9,7 g			
Farbe:		Transparent			
Beschreibung:		Tray	Material:		Wellpappe
Quantität:		3,0000 PCE			
Gewicht:		62,70 g			
Farbe:		Weiß			
Länge (aussen):		382 mm			
Breite (aussen):		281 mm			
Höhe (aussen):		68 mm			
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		354 g			
Farbe:		Weiß			
Länge (aussen):		394 mm			
Breite (aussen):		294 mm			
Höhe (aussen):		221 mm			
Beschreibung:		Klebstoff			
Quantität:		0,0015 KG			
Farbe:		Weiß			
Beschreibung:		Klebeband	Material:		PP
Quantität:		1,1127 G			
Gewicht:		2,22 g			
Farbe:		Transparent			
Breite:		48 mm			
Beschreibung:		Klebeband	Material:		PP
Quantität:		1,1127 G			
Gewicht:		2,22 g			
Breite:		48 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		1,69 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		148 mm			
Höhe:		148 mm			
Codierung					
Produktionsdatum:		Nein	Haltbarkeitsdatum:		TTMMJJJJ SS MM
Name:		Ja	Lieferant:		Ja
EAN:		Ja	Materialcode:		Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Palette	Material:		Holz
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		25.000 g			
Länge:		1.200 mm			
Breite:		800 mm			
Höhe:		150 mm			
Beschreibung:		Bogen	Material:		Wellpappe
Quantität:		2,0000 PCE			
Gewicht:		335 g			
Farbe:		Braun			
Länge:		1.150 mm			
Breite:		750 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		4,0000 PCE			
Gewicht:		0,7 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		150 mm			
Höhe:		200 mm			
Beschreibung:		Strechfolie	Material:		LDPE
Quantität:		0,2240 KG			
Farbe:		Transparent			

Artikelnummer:	10176168	Letzte Änderung am:	13.10.2022
Breite:	500 mm		
Codierung			
Produktionsdatum:	SAP Batch-Code	Halbbarkeitsdatum:	Ja
Name:	Ja	Lieferant:	Ja
EAN:	Ja	Materialcode:	Ja

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite:	4 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	3 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	4 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,2 mm
Röntgenstrahlung:	Ja		
Ablehnungsmethode:	Band anzuhalten und akustischer Alarm		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
EAN13	5413321236723	
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:	13.10.2022
Änderung:	Zutaten, Nährwertangaben, Bezeichnung des Lebensmittels, Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen