

PRODUKTSPEZIFIKATION		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Letzte Änderung am: 21.05.2024
B&B Blueberry muffin 80g		

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10148994
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040000040
Baker & Baker Global	10148994
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040000040
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141224
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1371
Andere	
EAN Code	4017040000040
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Muffin mit Blaubeeren, gebacken, tiefgefroren.
---------------------------------------	--

PRODUKTBESCHREIBUNG

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

ALLGEMEINE INFORMATION

Prozessbeschreibung	
Der Klassiker: saftiger Blaubeermuffin, dekoriert mit zart-knusprigen Streuseln.	
Ursprungsland:	Portugal
Produkttyp:	
Physischer Zustand:	Gefroren

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Anwendung			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	90 min	Temperatur: 20 - 23 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	80 g	75 - 85 g		
Höhe:	68 mm	60 - 76 mm		
Breite:	74 mm	66 - 82 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Heidelbeere	Geruch:	süß, Heidelbeere
Aussehen	mit Fruchtstücken, Pilzform	Farbe:	Golden, Hellbraun
Struktur:	Weich		

Artikelnummer: 10148994

Letzte Änderung am: 21.05.2024

ZUTATEN

WEIZENmehl; Rapsöl; Zucker; Wasser; Blaubeeren(9%); Kartoffelstärke; VollEipulver aus Freilandhaltung; Butter (MILCH); HühnerEiklarpulver aus Freilandhaltung; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Süßmolkenpulver (MILCH); Geliermittel: Natriumalginat; MILCHEiweiß; Natürliches Aroma; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren, Calciumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren; Speisesalz; Maltodextrin; MagerMILCHpulver; Modifizierte Stärke.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.626 kJ	(389 kcal)
Fett:	22 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	13 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	6,2 g	
Kohlenhydrate:	42 g	
davon Zucker:	20 g	
Ballaststoffe:	1,0 g	
Eiweiß:	5,4 g	
Salz (Na x 2,5):	0,91 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,3 g
Salz (NaCl):	179,9 mg
Minerales - Natrium:	363,50 mg
Wasser:	29,0 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	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	Nein	Ja	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	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	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 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, 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.

Bemerkungen: Kann Spuren von SOJA, SESAMSAMEN und SCHALENFRÜCHTEN (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, KASCHUNÜSSE) enthalten.

Artikelnummer:	10148994	Letzte Änderung am:	21.05.2024
-----------------------	----------	----------------------------	------------

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:	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	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Schimmelpilze:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Hefen:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	abwesend				PAM 16

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	450 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen, nicht wieder einfrieren, trocken lagern und vor Wärme schützen
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Begrenzte Haltbarkeit nach dem Auftauen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer:	10148994	Letzte Änderung am:	21.05.2024
-----------------------	----------	----------------------------	------------

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	2,56 kg	Bruttogewicht:	2,9 kg	Stückzahl:	32 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm				
VE pro Lage:	8 ST	Lagen:	10 ST	VE pro Palette:	80 ST
Nettogewicht:	204,8 kg	Bruttogewicht:	257,4 kg	Gesamthöhe der Palette:	180,4 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier		
Quantität:	32,0000 PCE				
Gewicht:	1,14 g				
Farbe:	Golden				
Höhe:	60 mm				
Durchmesser unten:	50 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Faltschachtelkarton, BOPP		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	40,6 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	325 mm				
Breite:	265 mm				
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	18,50 g				
Farbe:	Blau				
Breite:	500 mm				
Höhe:	600 mm				
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	271,09 g				
Länge (aussen):	341 mm				
Breite (aussen):	281 mm				
Höhe (aussen):	166 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	1,02 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	149 mm				
Höhe:	210 mm				
Beschreibung:	Klebeband				
Quantität:	2,5756 G				
Breite:	48 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Band	Material:	Wachs		
Quantität:	12,3780 KG				
Gewicht:	715 g				
Länge:	450 mm				
Breite:	152,4 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	PE		
Quantität:	0,5898 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	500 mm				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz		
Quantität:	1,0000 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				
Codierung					
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Lieferant:	Nein	Materialcode:	Ja
Weitere Angaben:	SSCC				

Artikelnummer:	10148994	Letzte Änderung am:	21.05.2024
-----------------------	----------	----------------------------	------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	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
ITF	4017040000040	
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: 21.05.2024
Änderung: Andere