

PRODUKTSPEZIFIKATION			
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Specification valid for products with best before date from:	06.08.2024
		Letzte Änderung am:	14.02.2023
B&B BL Macadamia White Choc Cookie Puck 80g			

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10246519
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001124
Baker & Baker Global	10246519
Baker & Baker BENELUX BV	29444
Baker & Baker FRANCE SARL	29444
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501234
Andere	
EAN Code	4065698001124
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Teigling für Cookies mit weißer Schokolade und Macadamianussstücken, tiefgefroren
--------------------------------	---

PRODUKTBESCHREIBUNG

	
Gefrorenes Bäckereiprodukt, ungebacken	

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland	Ursprungskontinent:	Europa
Physischer Zustand:	Gefroren		

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung			
Backen			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	20 min	
Bemerkungen:	(Optional)		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	15 - 17 min	Temperatur: 160 - 170 °C
Backen (Etagenofen):	Zeit:	15 - 17 min	Temperatur: 180 - 190 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	80 g	75 - 85 g	Roh	
Durchmesser:	110 mm	100 - 120 mm	Gebacken	

SENSORISCHE INFORMATION

Gebacken			
Geschmack:	Süß, Weiße Schokolade, Macadamianuss	Geruch:	Süß gebacken
Aussehen	Mit Schokoladenstücken, mit Nussstücken	Farbe:	Goldbraun
Struktur:	Zäh, Weich, Knusprig		

Artikelnummer:	10246519	Letzte Änderung am:	14.02.2023
----------------	----------	---------------------	------------

ZUTATEN

WEIZENmehl; Belgische weiße Schokolade (16%) (Zucker; Kakaobutter*; VollMILCHpulver; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Zucker; Palmfett; MACADAMIANÜSSE (6%); Wasser; Rapsöl; BUTTER; Invertzuckersirup; SüßMOLKENpulver; Reisquellmehl; Feuchthaltemittel: Glycerin; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Speisesalz; Melasse; Natürliches Aroma. *Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.992 kJ	(477 kcal)
Fett:	26,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,6 g	
Kohlenhydrate:	54,5 g	
davon Zucker:	30,5 g	
Ballaststoffe:	1,6 g	
Eiweiß:	5,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,7624 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	549,6 mg
Minerales - Natrium:	304,9 mg
Wasser:	12,1 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	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	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	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	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Ja	Ja	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite 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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN, EI.			
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.

Artikelnummer:	10246519	Letzte Änderung am:	14.02.2023
-----------------------	----------	----------------------------	------------

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038					
Typ:	Kakao - UTZ	Wert:	100 %	Supply chain model:	Mass balance
Mit dem Kauf von UTZ- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ- zertifizierten Bauern setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.utz.org . Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972					

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:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	540 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	5 Tage
Lagertemperatur:	18 - 25 °C
Lagerhinweis:	Umgebungstemperatur, Vor Hitze und Austrocknung schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer:	10246519	Letzte Änderung am:	14.02.2023
----------------	----------	---------------------	------------

VERPACKUNGSMITTELSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:		4,800 kg	Bruttogewicht:		5,009 kg
			Stückzahl:		60 ST
Palette					
Palettentyp:		Palette euro Holz			
VE pro Lage:		12 ST	Lagen:		10 ST
Nettogewicht:		576 kg	Bruttogewicht:		630,024 kg
			VE pro Palette:		120 ST
			Gesamthöhe der Palette:		179 cm
Primärverpackung:					
Beschreibung:		Beutel	Material:		HDPE
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		10,54 g			
Farbe:		Blau			
Breite:		340 mm			
Höhe:		610 mm			
Sekundärverpackung					
Beschreibung:		Box	Material:		Wellpappe
Quantität:		1,0000 PCE			
Gewicht:		190 g			
Farbe:		Weiß			
Länge (aussen):		294 mm			
Breite (aussen):		244 mm			
Höhe (aussen):		164 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		2,0000 PCE			
Gewicht:		2,16 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		110 mm			
Höhe:		200 mm			
Beschreibung:		Etikett	Material:		Papier
Quantität:		0,0000 PCE			
Gewicht:		2,70 g			
Farbe:		Weiß			
Breite:		148 mm			
Höhe:		210 mm			
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:		Palletierpappe	Material:		Papier
Quantität:		5,0000 PCE			
Gewicht:		2.000 g			
Farbe:		Grau			
Länge:		780 mm			
Breite:		1.180 mm			

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
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:	14.02.2023
Änderung:	Verpackungsinformation - Palettierung