

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.01.2022

## Biscuit Mix

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163351</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8146
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108381132

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Konditoreivormischung
---------------------------------------	-----------------------

### PRODUKTBESCHREIBUNG


Vormischung
Pistor Art. Nr: 4882
Vormischung zur rationellen Herstellung von hellen Biscuitmassen, Schokoladen-, Mandel- und Haselnuss-Biscuits sowie Rouladen.

### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Schweiz
-----------------------	---------

### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Anwendung</b>
Helles Biskuit: 1000 g Biscuit Mix, 750 g Vollei, 75 g Wasser Dunkles Biskuit: 1000 g Biscuit Mix, 750 g Vollei; 80 g Kakaopulver, 100 g Wasser
Alle Zutaten kurz mischen und mit grobem Besen ca. 10 Min. im Schnellgang aufschlagen Ofentemperatur: 200 - 210 °C; Backzeit ca. 20 - 25 min mit geöffnetem Zug.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	25 kg			

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	stark, Süß	<b>Geruch:</b>	neutral, frisch, nicht muffig
<b>Struktur:</b>	Freifließendes Pulver	<b>Farbe:</b>	Weiß, Hellbraun, Hellgrau

### ZUTATEN

Zucker; WEIZENstärke; WEIZENmehl; Getrockneter Glucosesirup; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester; MagerMILCHpulver; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate.
---

Artikelnummer: 10163351 Letzte Änderung am: 26.01.2022

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.611 kJ	(384 kcal)
Fett:	2,3 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,0 g	
Kohlenhydrate:	88,3 g	
davon Zucker:	47,5 g	
Eiweiß:	1,7 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0200 g	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Nein
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	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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 <sub>2</sub> , angegeben werden.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: -.			
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 Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen, die nach LGV Abschnitt 6 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung bewilligungspflichtig oder gemäss VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VGVL in der jeweils gültigen Fassung kennzeichnungspflichtig sind.

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Nein

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

Artikelnummer: 10163351 Letzte Änderung am: 26.01.2022

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	300 000	30.000	5	2	SLMB
Enterobakterien:	/ g	30 000	5.000	5	2	SLMB
E. coli:	/ 1 g	10				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	2 000	300	5	2	SLMB
Hefen:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Nicht nachweisbar				
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	360 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,18 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Schrumpffolie		

**GESETZLICHE INFORMATION**

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.