

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 26.01.2022

### Panovit

## MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163593</b>
<b>Betrieb</b>	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8141
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108381507

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

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

## PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 4794

Backmittel für Gross- und Spezialbrote. Wirkt kleberanregend und erhöht die Gärtoleranz durch stabilisierte Teige. Für alle Triebführungsarten geeignet.

## ALLGEMEINE INFORMATION

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

## ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Anwendung</b>
30 - 35 g pro Liter Schüttflüssigkeit 2.0 % auf das Gesamtmehlgewicht Geeignet für direkte Triebführung, Gärverzögerung und mit Garostar Frost auch für Gärunterbrechung bei Spezialbroten.

## PRODUKTGRÖßEN

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

## SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Leicht süß, Etwas nach Mehl, Typische Körner und Saaten	<b>Farbe:</b>	Weiß, Hellgrau, Hellbraun
<b>Struktur:</b>	Freifließendes Pulver		

## ZUTATEN

WEIZENquellmehl; Traubenzucker; GERSTENmalzmehl; WEIZENmehl; Getrockneter WEIZENSauerteig (WEIZENmehl; Starterkultur); Emulgator: SOJALecithine; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.
--

## NÄHRWERTANGABEN

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>	
<b>Energie:</b>	1.308 kJ (310 kcal)
<b>Fett:</b>	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	61,2 g
davon Zucker:	21,4 g
<b>Eiweiß:</b>	6,8 g
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,0080 g

Artikelnummer: 10163593 Letzte Änderung am: 26.01.2022

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein		
Gerste	Ja		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Ja	Ja
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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: Ja  
 "Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

**CHEMISCHE INFORMATION**

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
<b>Gehalte</b>				
Feuchtegehalt:		7 - 10 %		ICC 110

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Schimmelpilze:	/ g	10 000	2.000	5	2	SLMB
Hefen:	/ g	100 000	10.000	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	10	100	5	1	

<b>Artikelnummer:</b> 10163593	<b>Letzte Änderung am:</b> 26.01.2022
--------------------------------	---------------------------------------

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	25 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	25,18 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	Papier mit PE-Inliner
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	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.