

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 24.01.2023

Meister eisella Apfel

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10160038
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	71024
Andere	
EAN Code	4002715710249
KN Code (EU)	20089949

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Trockenfrüchte für Füllungen
---------------------------------------	------------------------------

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pulverförmiger Grundstoff mit Trockenapfelstücken für Apfelfüllungen

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Pulver
Ursprungsland:	Deutschland

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Fruchtig, Süß, Leicht säuerlich	Geruch:	Fruchtig, süß, Leicht sauer
Aussehen	Pulver mit Stückchen	Farbe:	Hellbeige

ZUTATEN

Apfelstücke, getrocknet, GESCHWEFELT 48%; Zucker; Modifizierte Stärke; Apfelpulver 5,2%; Verdickungsmittel: Carrageen; Säuerungsmittel: Citronensäure; Traubenzucker; Säureregulator: Calciumphosphate; Aroma; Karottenextrakt; Kurkuma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.546 kJ	(365 kcal)	
Fett:	0,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1 g		
Kohlenhydrate:	84,4 g		
davon Zucker:	65,8 g		
Eiweiß:	0,8 g		
Salz (Na x 2,5):	0,423 g		

Artikelnummer: 10160038 Letzte Änderung am: 24.01.2023

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	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	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)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
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	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	147 PPM *	Nein	Nein
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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE, SESAM, SCHALENFRÜCHTEN.			

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 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	100 000				ISO 4833, §64 LFGB L00.00-88
Enterobakterien:	/ g	1 000				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Coliforme Keime:	/ g	10				§64 LFGB L 01.00-3
Schimmelpilze:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02

Artikelnummer: 10160038	Letzte Änderung am: 24.01.2023
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,818 kg	Stückzahl: 1 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Folie	Material:	LDPE	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Wellpappe	
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	

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.