

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 09.03.2023

Unser Ulmer Eismalz

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10116594
Betrieb	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 4002715750917 75091
Andere	
EAN Code	4002715750917

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Backmittel
--------------------------------	------------

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr.: 18689
Pulverförmiges Backmittel für in Gärunterbrechung oder in Gärverzögerung hergestellte Weizenkleingebäcke.

ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Pulver
Ursprungsland:	Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen	
Zugabe:	3,5 - 4 % auf Mehl

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Malz, Leicht säuerlich	Geruch:	Malz
Aussehen	Pulver	Farbe:	Beige
Struktur:	Frei fließende		

ZUTATEN

GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Stabilisator: Guarkeimehl; Zucker; Traubenzucker; WEIZENmehl; Säureregulator: Diphosphate; Geröstetes Malzmehl (GERSTE; WEIZEN); WEIZENgrieß; Rapsöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzym.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt			
Energie:	1.615 kJ	(385 kcal)	
Fett:	13,8 g		
davon gesättigte Fettsäuren:	10,8 g		
Kohlenhydrate:	52,8 g		
davon Zucker:	31,2 g		
Eiweiß:	4,0 g		
Salz (Na x 2,5):	4,3250 g		

Artikelnummer: 10116594 Letzte Änderung am: 09.03.2023

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	Ja	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	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	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	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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: EI, SOJA, MILCH / LAKTOSE.			

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	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Schimmelpilze:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

Artikelnummer: 10116594	Letzte Änderung am: 09.03.2023
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht: 25 kg	Bruttogewicht: 25,161 kg	Stückzahl: 1 ST	
Primärverpackung:			
Beschreibung: Sack	Material: Papier, HDPE		
Sekundärverpackung			
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.