

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 03.01.2025

Cremona Verda 10%


MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10242925
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2552
Andere	
EAN Code	7640108385581

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Patisseriemargarine mit 10% Butter, zum Teil gehärtet
---------------------------------------	---

PRODUKTBESCHREIBUNG



Margarine

Pistor Art. Nr: 18802
Pflanzliche Patisseriemargarine mit 10% Butter, zum Teil gehärtet, palmfrei.
Geeignet für Grundcrêmen, gerührte Massen, Mürbe-, Zucker-, Mailänderliteige, Zöpfe und Hefeteige.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Schweiz
-----------------------	---------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Cremona Verda 10% sollte bei 20-24°C verarbeitet werden. Die ideale Verarbeitungstemperatur kann je nach Anwendung variieren. Cremona Verda 10% ist gut geeignet für Grundcrêmen.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10.000 g			2 Ballen x 5 Slice à 1kg

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Leicht nach Butter	Geruch:	Leicht nach Butter
Struktur:	homogen	Farbe:	Hellgelb

ZUTATEN

Kokosfett; Pflanzliche Öle: Rapsöl HOLL, Ganz gehärtetes Rapsöl; Wasser; BUTTER(10%); Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Natürliches Aroma.
--

Artikelnummer: 10242925

Letzte Änderung am: 03.01.2025

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Fett:	79 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	54 g	
Kohlenhydrate:	0,0 g	
davon Zucker:	0,0 g	
Ballaststoffe:	0,0 g	
Eiweiß:	0,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0000 g	
Bemerkungen:	Nicht analytisch bestimmt	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Weizen	Nein	Nein	Nein
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
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	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, ausge drückt als SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

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.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:
------	------------------------------	-------	---------------------

DIÄTETISCHE ANGABEN

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

Artikelnummer: 10242925 Letzte Änderung am: 03.01.2025

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Feuchtegehalt:				

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Coliforme Keime:	/ g	Nicht nachweisbar				
E. coli:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 15 - 18 °C
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,27 kg	Stückzahl:	2 ST
Schneidend (Margarine):	Ja	Anzahl:	5		
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Wickler	Material:	PE		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Unbeschichteter Karton		

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen.

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.