

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 22.07.2024

## PLT Grand'Or Bäckereifett

### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10163612</b>
<b>Betrieb</b>	<b>Artikelnummer</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2098
<b>Andere</b>	
EAN Code	7640108381187

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pflanzenfett mit Aromaperlen

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzenfett

Pistor Art-Nr: 3488

Ungehärtetes, pflanzliches Bäckereifett mit feinsten Aromaperlen, die im Gebäck zu einem lang anhaltenden Buttergeschmack führen.  
Geignet zur Herstellung von Hefe- und Kuchenteigen.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Anwendung

PLT Grand'Or Bäckereifett sollte bei 18-22 °C verarbeitet werden und eignet sich nicht zum Frittieren.

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	20 kg			

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	aromatisch, Abgerundeten, Ohne fremden Geschmack	<b>Geruch:</b>	aromatisch, Typisch, Ohne Fremdgeschmack
<b>Aussehen</b>	Glatte Masse	<b>Plastizität:</b>	Plastisch
<b>Struktur:</b>	homogen, Keine Klumpen	<b>Farbe:</b>	Weisslich, Leicht gelblich-weiß

### ZUTATEN

Palmfett; Rapsöl; Aroma.

Artikelnummer: 10163612	Letzte Änderung am: 22.07.2024
-------------------------	--------------------------------

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Fett:	100 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	46 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	

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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)	Nein	Nein	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 Sulfit 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, 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.

**NACHHALTIGKEIT**

Typ:	Palmöl	Wert:	100 %	Supply chain model:	Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660					

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Ja
<i>"Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.</i>	

<b>Artikelnummer:</b> 10163612	<b>Letzte Änderung am:</b> 22.07.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

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

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	20 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	20,50 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	HDPE
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	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.