

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 27.06.2025

Garvit Intense

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10250388**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8060

Andere

EAN Code 7640108385697

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Vormischung für alle Gipfelprodukte

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art Nr: 43865

Vormischung für alle Gipfelprodukte, vegan. Zur rationellen Herstellung von Gipfeln jeder Arbeitsmethode. Hervorragend geeignet für die Produktion über Tiefkühlung

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

Rezeptur: 1350 g Wasser, 90 g Backhefe, 340 g Garvit Intense, ca. 2300 g Weizenmehl Typ 400, 140 g Butter/Margarine

Zum Tourieren: 1000 g Croissant Margarine oder Butter

Verarbeitungshinweis: Vorteig nur kurz mischen, Butter/Margarinen einschlagen, drei einfache Touren geben.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Typisch, Typische Körner und Saaten, Süßlich **Farbe:** Weiß, Hellbraun, Hellgrau

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Jodiertes Speisesalz; WEIZENKLEBER; GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL; Starterkultur); Natürliches Aroma; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Calciumphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

Artikelnummer: 10250388

Letzte Änderung am: 27.06.2025

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.361 kJ	(324 kcal)
Fett:	2,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g	
Kohlenhydrate:	63 g	
davon Zucker:	33 g	
Ballaststoffe:	2,1 g	
Eiweiß:	10 g	
Salz (Na x 2,5):	15,4900 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	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Ja	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann enthalten: GERSTE, HAFER, DINKEL, KHORASANWEIZEN.

Basierend der von der Fabrik durchgeführten Risikoanalyse und des Risikomanagements sowie der Dokumentation, die Baker & Baker von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurde, wird das Auftreten von Kreuzkontaminationen bestimmter Allergene in der Produktionslinie vermieden.

Daher sind die unter dem Hinweis „Kann Spuren enthalten von“ zusammengefassten Allergene die einzigen relevanten Allergene für das Risiko einer Kreuzkontamination.

Bemerkungen: Khorasanweizen kann über Kontamination in Rohstoffen enthalten sein.

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

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.

Artikelnummer: 10250388 Letzte Änderung am: 27.06.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:		10				
Schimmelpilze:	/ g	10 000	2.000	5	2	SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	240 Tage
Relative Lagerfeuchtigkeit:	< 60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25,18 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Schrumpffolie		

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten und des Vereinigten Königreichs.

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.