

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 21.01.2022

Forza Verde

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163472
Betrieb	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 8052
Andere	
EAN Code	7640108381668

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pistor Art. Nr: 4614
Emulgatorfreies Backmittel für Klein- und Spezialbrote

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Schweiz

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung

15 - 20 g pro Liter Schüttflüssigkeit.
1.0 % auf das Gesamtmehlgewicht.
Geeignet für direkte Triebführung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	25 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack: Leicht süß, Etwas nach Mehl, Typische Körner und Saaten
Farbe: Weiß, Hellbraun, Hellgrau
Struktur: Freifließendes Pulver

ZUTATEN

WEIZENstärke; WEIZENquellmehl; WEIZENkleber; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.518 kJ	(361 kcal)
Fett:	1,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	
Kohlenhydrate:	67,5 g	
davon Zucker:	0,4 g	
Eiweiß:	19,3 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0600 g	

Artikelnummer: 10163472 Letzte Änderung am: 21.01.2022

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
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	Ja	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 SO ₂ , 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 PO/PK	Wert:	Supply chain model:
------	-------------	-------	---------------------

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>	

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Eiweißgehalt:				
Gehalte				
Feuchtegehalt:		6,0 - 14,0 %		ICC 110

Artikelnummer: 10163472

Letzte Änderung am: 21.01.2022

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	300 000	30.000	5	2	SLMB
Enterobakterien:	/ g	30 000	5.000	5	2	SLMB
E. coli:		10				SLMB
Schimmelpilze:	/ g	2 000	300	5	2	SLMB
Hefen:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Nicht nachweisbar				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	60 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	25 kg	Bruttogewicht:	25175 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	Papier mit PE-Inliner
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Schrumpffolie		

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.