

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 22.03.2022

## Vegan Cake & Muffin

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10243561**

#### Betrieb

#### Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040031273
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040031273
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7123048
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	202275
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	3127

#### Andere

EAN Code	4017040031273
KN Code (EU)	1901200000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Backmischung

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Backmischung für die Herstellung von veganen Rührmassen

### ALLGEMEINE INFORMATION

Physischer Zustand:	Pulver
Ursprungsland:	Deutschland

### ANWENDUNGSHINWEIS

Zugabe:  
Bemerkungen: 1000 g Mix, 350 g Öl, 400 g Wasser

### SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	Pulver	Farbe:	Gelblich

### ZUTATEN

WEIZENmehl; Zucker; Feuchthaltemittel: Sorbit; Reismehl; Maismehl; Backtriebmittel: Glucono-delta-Lacton, Natriumcarbonate, Diphosphate; Traubenzucker; Stärke; Natürliches Aroma; Natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen; Speisesalz; Karottenextrakt; Kurkuma.

### NÄHRWERTANGABEN

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>		
Energie:	1.462 kJ	(345 kcal)
Fett:	0,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	79,6 g	
davon Zucker:	31,4 g	
Eiweiß:	7,5 g	
Salz (Na x 2,5):	1,129 g	

Artikelnummer: 10243561 Letzte Änderung am: 22.03.2022

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	3 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**  
Kann Spuren enthalten von: SOJA, EI, SCHALENFRÜCHTEN, LUPINE, 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**

Halal: Ja - zertifiziert  
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**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	270 Tage
Lagertemperatur:	12 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen und trocken halten.
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	2 - 25 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10243561	<b>Letzte Änderung am:</b> 22.03.2022
--------------------------------	---------------------------------------

**VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	10 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	10,096 kg
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Sack	<b>Material:</b>	Papier, HDPE
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	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.