

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 14.03.2022

Margo Apfelfüllung

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10163547**

Betrieb Artikelnummer

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8129

Andere

EAN Code 8711495256552

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Gebrauchsfertige Apfelfüllung zur Herstellung von Backwaren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Füllungen

Pistor Art. Nr. 11280. Gebrauchsfertige Apfel-Fruchtfüllung mit hohem Fruchtgehalt. Back- und gefrierstabil.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Niederlande

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Gebrauchsfertige Fruchtfüllung zum Füllen von Gebäcken vor und/oder nach dem Backen.

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Apfel	Geruch:	Apfel
Struktur:	Viskos	Farbe:	Typisch

ZUTATEN

Apfel(76 %); Wasser; Zucker; Modifizierte Stärke; Säureregulator: Kaliumcitrate, Citronensäure; Festigungsmittel: Calciumchlorid; Aroma; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	402 kJ	(95 kcal)
Fett:	0,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,0 g	
Kohlenhydrate:	22,3 g	
davon Zucker:	19,1 g	
Eiweiß:	0,2 g	
Salz (Na x 2,5):	0,0208 g	

Artikelnummer: 10163547

Letzte Änderung am: 14.03.2022

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Weizen	Nein	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Ja
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	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Nein
Haselnuss	Nein	Nein	Ja
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	1 PPM *	Nein	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 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 nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

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.

CHEMISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
pH				
pH:	3,6	3,25 - 3,95		pH-Meter

PHYSIKALISCHE INFORMATION

	Ziel	Intervall	Typischer Wert	Methode / Anmerkungen
Rheologie				
Viskosität: 20 °C:	365	230 - 500		Großer Ring
Andere				
Brix:	24 deg	21 - 27 deg		Refraktometer 20 °C

Artikelnummer: 10163547 Letzte Änderung am: 14.03.2022

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	1 000				
Enterobakterien:	/ g	10				
Schimmelpilze:	/ g	100				
Hefen:	/ g	100				
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	180 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	5 - 20 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Öffnen begrenzt haltbar, Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Geöffnete Verpackung kühl und trocken lagern und zeitnah verarbeiten.
Transportbedingungen	
Bemerkungen:	Ambient

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	6 kg	Bruttogewicht:	6,228 kg
		Stückzahl:	1 ST
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Eimer	Material:	PP
Beschreibung:	Flexible film	Material:	PET, CPP
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Deckel	Material:	PP
Beschreibung:	Etikett	Material:	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.