

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 27.05.2025

PLT Sucrema


MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10163619
Betrieb	Artikelnummer
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	7704
Andere	
EAN Code	7640108382207

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels:	Pflanzenfettgrundcreme für Bäckerei-Halbfabrikate mit 50% Fettanteil
---------------------------------------	--

PRODUKTBESCHREIBUNG



Pflanzliche Margarine

Pistor Art. Nr: 12740

Ungehärtete, pflanzliche Grundcrème zum Füllen und Überziehen von Torten, Cakes und Rouladen sowie zur Herstellung von Patisserie.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Schweiz
-----------------------	---------

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung
Die gewünschte Menge PLT Sucrema in der Maschine schaumig rühren. PLT Sucrema bei 18-24 °C anwärmen und bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Beliebig aromatisieren. Unter Berücksichtigung der Angleichstemperatur kann PLT Sucrema mit Vanillecreme gemischt werden.

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	10 kg			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Fettig, Ohne Fremdgeschmack	Geruch:	Süßlich, Nicht ranzig, ohne Beigeschmack
Struktur:	homogen, cremig	Plastizität:	Weich, cremig
		Farbe:	Weiß

ZUTATEN

Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Zucker; Wasser; Rapsöl; Emulgator: Polyglycerinester von Speisefettsäuren; Speisesalz; Säuerungsmittel: Citronensäure.
--

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	2.394 kJ (578 kcal)
Fett:	50 g
davon gesättigte Fettsäuren:	24 g
Kohlenhydrate:	32 g
davon Zucker:	32 g
Ballaststoffe:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz (Na x 2,5):	0,1000 g

Artikelnummer: 10163619 Letzte Änderung am: 27.05.2025

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
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	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	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite 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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: -.

Basierend auf 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.

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. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

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
Feuchtegehalt:				

Artikelnummer: 10163619 Letzte Änderung am: 27.05.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Gesamtkeimzahl:	/ g	10 000				ISO-Methode
Enterobakterien:	/ g	10				ISO-Methode
E. coli:	/ 1 g	10				ISO-Methode
Schimmelpilze:	/ g	100				ISO-Methode
Hefen:	/ g	100				ISO-Methode
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO-Methode
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO-Methode

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	180 Tage
Lagertemperatur:	Kontrollierte Umgebungstemperatur: 15 - 18 °C
Relative Lagerfeuchtigkeit:	65 %
Lagerhinweis:	Trocken und kühl lagern., Vor Licht schützen
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	10 - 18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	10 kg	Bruttogewicht:	10,32 kg
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Inliner	Material:	MDPE
Sekundärverpackung			
		Material:	Unbeschichteter Karton

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.