PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 13.06.2024

GF43 Bäckerpizza Peperoni-Salami

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	**10094833**
Betrieb	**Artikelnummer**
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040888853
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88885
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040888853
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501921
Baker & Baker Global	10094833
Baker & Baker BENELUX BV	29472
Andere	
EAN Code	4017040888853
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pizza mit Peperoni-Salami (7%), vorgegart und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Teigling, Vorgegart, Tiefgefroren

Tiefgekühlter, vorgegarter, ovaler Hefe-Pizzaboden, bestrichen mit hellroter Tomatensauce, belegt mit Käse (Gouda/Edamer), Chili-Salami und mit Tomaten-, Paprika- und Zwiebelwürfeln bestreut.

ALLGEMEINE INFORMATION

Prozessbeschreibung
Mit ganzen Salamischeiben und grünen und roten Paprikastückchen.

Ursprungsland: Deutschland **Ursprungskontinent:** Europa

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung
Anwendung
Produkte sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen vor dem Verzehr gebacken werden.
Arbeitsanweisungen

Backen (Traditioneller Backofen):	**Zeit:**	14 min	**Temperatur:**	230 °C
Bemerkungen:	Backen 10 °C unter der Temperatur für Brötchen.			
Backen (Umluftofen):	**Zeit:**	14 min	**Temperatur:**	170 - 190 °C

GF43 Bäckerpizza Peperoni-Salami

Artikelnummer:	10094833	Letzte Änderung am:	13.06.2024

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	185 g	168 - 202 g		
Länge:	180 mm	168 - 192 mm		
Breite:	120 mm	111 - 129 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Tomate, aromatisch, Salami, Käsig, Kräuter, Pflanzlich, Würzig	**Geruch:**	Tomate, aromatisch, Salami, Käse, Kräuter, Pflanzlich
Aussehen	Typisch	**Farbe:**	Hellrot, Grün, Gelb
Struktur:	Knusprig, Saftig		

ZUTATEN

TEIG (Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Hefe; Olivenöl; Jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Zucker; Stabilisator: Guarkernmehl; Weizenmalzmehl (WEIZEN); Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Rapsöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Säureregulator: Calciumcarbonat. AUFLAGE: Tomatensoße (14%): (Wasser; Tomatenpulver; Zucker; Modifizierte Stärke; Stärke; Knoblauchpulver; Jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Traubenzucker; pflanzliches Eiweißhydrolysat; Gewürze; Kräuter; Säuerungsmittel: Citronensäure; Speisesalz; Rapsöl; Paprikaextrakt; Chilipulver); Paprika (10%); Geriebener Käse (MILCH) (8%): (Gouda Käse (MILCH), Edamer (MILCH)); Peperoni-Salami (7%): [Schweinefleisch; Speck; Nitritpökelsalz: (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit); Gewürze; Traubenzucker; Antioxidationsmittel: (Isoascorbinsäure, Natriumisoascorbat, Extrakt aus Rosmarin); Rauch]; Zwiebel (5%); Oregano.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	854 kJ	(203 kcal)
Fett:	6,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	3,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,8 g	
Kohlenhydrate:	27 g	
davon Zucker:	4,6 g	
Ballaststoffe:	2,3 g	
Eiweiß:	7,9 g	
Salz (Na x 2,5):	1,4 g	
Bemerkungen:	Pizza nicht gebacken	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g	
Cholesterin:	42,1 ppm	
Salz (NaCl):	1.160,0 mg	
Minerales - Natrium:	540,00 mg	
Broteinheiten:	2,0 000004	
Wasser:	54,0 g	
Bemerkungen:	Pizza nicht gebacken	

GF43 Bäckerpizza Peperoni-Salami

Artikelnummer:	10094833	Letzte Änderung am:	13.06.2024

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	Nein	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	Nein	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Mandeln	Nein	Nein	Ja
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	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 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: FISCH.

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

NACHHALTIGKEIT

Typ:	Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Nein	**Geeignet für Zöliakie-Diät:**	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Nein	**Geeignet für Personen mit einer Kuhmilcheiweißallergie:**	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein		
Geeignet für Veganer:	Nein		

Bemerkungen:
CUST-NEEN_NEEN
CUST-JA_JA
FDA Nr.: 18932452294

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	**/ 1 g**	1 000				ISO 16649
Bacillus cereus:	**/ g**	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	**/ g**	1 000				ISO 6888-1
Salmonellen:	**/ 25 g**	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	**/ 1 g**	100				ISO 11290-1

GF43 Bäckerpizza Peperoni-Salami

Artikelnummer:	10094833	Letzte Änderung am:	13.06.2024

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	273 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	0,25 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Bemerkungen:	Lager-/Standzeit nach der Zubereitung bei Raumtemperatur (+20°C) beträgt 6 Stunden

Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht:	4,44 kg	**Bruttogewicht:**	4,85 kg	**Stückzahl:**	24 ST
Bemerkungen:	2 Beutel mit 2,22 kg, je Beutel mit 12 Stück				

Palette

Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm				
VE pro Lage:	8 ST	**Lagen:**	10 ST	**VE pro Palette:**	80 ST
Nettogewicht:	355,2 kg	**Bruttogewicht:**	412,85 kg	**Gesamthöhe der Palette:**	187 cm

Primärverpackung:

Beschreibung:	Folie	**Material:**	PE
Maße:	410 x 355		
Gewicht:	17 g		
Bemerkungen:	2 Beutel mit je 12 Stück		

Codierung

		Haltbarkeitsdatum:	MHD, TTMMJJ
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Lieferant Code, Frische Nummer		
Bemerkungen:	Verpackungsmaschinennummer		

Sekundärverpackung

Beschreibung:	Karton	**Material:**	Wellpappe
Maße:	402 x 295 x 172 mm		
Gewicht:	369 g		
Länge (aussen):	402 mm		
Breite (aussen):	295 mm		
Höhe (aussen):	172 mm		

Codierung

		Haltbarkeitsdatum:	MHD, TTMMJJ	**Charge-Code**	Ja
Weitere Angaben:	Frische Nummer, Werkscode, Produktionszeit				

Tertiär Verpackung

Beschreibung:	Palette		
Beschreibung:	Palette	**Material:**	Holz
Maße:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht:	25 kg		
Farbe:	Braun		

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem

	vorhanden			Bemerkungen
Metalldetektor:	Ja			
Eisen:		**Ø Prüfkörper:**	3 mm	
Nicht-Eisen:		**Ø Prüfkörper:**	3 mm	
Edelstahl:		**Ø Prüfkörper:**	3,5 mm	

Prozessbeschreibung

Bemerkungen:	Mischen, Teigformen, Belegen, Tiefgekühlt.

GF43 Bäckerpizza Peperoni-Salami

Artikelnummer:	10094833	Letzte Änderung am:	13.06.2024

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	

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.

Letzte Änderung am:	13.06.2024
Änderung:	Ursprung (Informationsblatt Zur Herkunft Von Rohmaterialien)