

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 23.12.2025

GF27 Kraftkorn Malzgipfel 88381

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10094730**

Betrieb

Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040883810
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040883810
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88381
RU	88381K
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141229
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501551

Andere

EAN Code	4017040883810
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Malz-Butter-Croissant mit Ölsaaten (3,4%), vorgegart, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



gefrorenes Bäckereiprodukt, vorgegart, ungebacken
Aus Butter-Plunderteig, ungefüllt, zum Croissant gebogen, mit Malzmehl und Ölsaaten
ca. 90 Stück

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Arbeitsanweisungen

Auftauen:	Zeit: 15 - 30 min	Temperatur: 20 °C
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit: 20 min	Temperatur: 190 - 210 °C
Bemerkungen:	Mit Dampf abbacken, vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.	
Backen (Umluftofen):	Zeit: 20 min	Temperatur: 170 - 190 °C
Bemerkungen:	Mit Dampf backen.	

Artikelnummer: 10094730	Letzte Änderung am: 23.12.2025
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	85 g	83,7 - 89,0 g	Mittelwert aus einem Beutel	

SENSORISCHE INFORMATION

Teig			
Geschmack:	Butterähnlich, Malz, Süß	Geruch:	Nach Butter, Hefe, Leicht sauer
Aussehen	regelmäßige Form	Farbe:	Hellbraun
Bemerkungen:	gewickelt, 8-10 Wicklungen von Spitze zu Spitze		
Dekoration			
		Farbe:	Gelblich, Bräunlich

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Butter (MILCH) (22%); Hefe; Gerstenmalzmehl (GERSTE) (2,5%); Maisgrieß; Haferflocken (HAFER); Zucker; Braune Leinsaat; Gelbe Leinsaat; Sonnenblumenkerne; Weizenkleber (WEIZEN); Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Sojamehl (SOJA); Gerstenmalzextrakt, getrocknet (GERSTE) (0,1%); Rapsöl; Säureregulator: Natriumacetate, Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Stabilisator: Xanthan.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.467 kJ	(352 kcal)
Fett:	21 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,4 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,6 g	
Kohlenhydrate:	32 g	
davon Zucker:	2,5 g	
Ballaststoffe:	3,6 g	
Eiweiß:	6,8 g	
Salz (Na x 2,5):	1,1 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,0 g
Salz (NaCl):	1.020,0 mg
Minerales - Natrium:	425,20 mg
Wasser:	34,2 g

Artikelnummer: 10094730

Letzte Änderung am: 23.12.2025

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	Ja	Ja	Ja
Hafer	Ja	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Ja
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	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 enthalten: EI, SCHALENFRÜCHTE.

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

NACHHALTIGKEIT
Typ: Palmöl **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

 Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät:	Nein
Geeignet für Lakto-Vegetarier:	Ja	Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:	Nein
Geeignet für Ovo-Vegetarier:	Nein	Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

Artikelnummer: 10094730

Letzte Änderung am: 23.12.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	231 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10094730 Letzte Änderung am: 23.12.2025

VERPACKUNGSMITTEL INFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	7,700 kg	Bruttogewicht:	8,505 kg	Stückzahl:	90 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	9 ST	VE pro Palette:	36 ST
VE pro Lage:	4 ST	Bruttogewicht:	327,4 kg	Gesamthöhe der Palette:	190,9 cm
Nettogewicht:	277,200 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Flexible film, Rohr	Material:	LDPE		
Quantität:	1,2000 KG				
Gewicht:	55,26 g				
Farbe:	Transparent				
Breite:	600 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Halbbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
Weitere Angaben:	Produktionszeit	Materialcode:	Ja		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	737 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	599 mm				
Breite (aussen):	395 mm				
Höhe (aussen):	198 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	1,94 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	165 mm				
Höhe:	120 mm				
Codierung					
Name:	Ja	Halbbarkeitsdatum:	DD/MM/YY	Charge-Code	Batch-Nummer
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Goldfrost Nummer	Lieferant:	Ja	Materialcode:	Ja
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	3,0000 PCE				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,2112 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	500,00 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,0000 PCE				
Gewicht:	2,6 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	148,5 mm				

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite:	3,0 mm
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Röntgenstrahlung:	Nein		

Artikelnummer: 10094730

Letzte Änderung am: 23.12.2025

GESETZLICHE INFORMATION**Internationale Zutatenummerierung**

Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
Alle Produkte entsprechen der Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union, der nationalen Lebensmittelgesetzgebung der EU-Mitgliedstaaten, des Vereinigten Königreichs und der Schweiz.		

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: 23.12.2025
Änderung: Zutaten, Nährwertangaben