

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 08.10.2024

## Gezogener Apfelstrudel

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10161323</b>
Betrieb	
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	9004204003851
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	9004204003851
Andere	
EAN Code	9004204003851
KN Code (EU)	19012000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Handgezogener Strudel mit Apfelfüllung und Rosinen, roh, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Feingebäck, Tiefgefroren  
Foto: Rezepturvorschlag

Handgezogener Strudel mit Apfelfüllung (85%) und Rosinen (2,6%), roh, tiefgefroren.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Österreich

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Arbeitsanweisungen

<b>Backen (Umluftofen):</b>	<b>Zeit:</b> 35 min	<b>Temperatur:</b> 200 °C
<b>Bemerkungen:</b>	Den tiefgekühlten Strudel aus der Folie nehmen und auf Lochgitter (Backpapier) legen mit 20% Dampf backen bis er goldbraun ist. Das Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75°C erhitzen.	
<b>Backen (Traditioneller Backofen):</b>	<b>Zeit:</b> 40 min	<b>Temperatur:</b> 200 °C
<b>Bemerkungen:</b>	Den tiefgekühlten Strudel aus der Folie nehmen und auf Backblech (Backpapier) legen und goldbraun backen.	

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	1.000 g			

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Feingebäck, Apfel, Rosine	<b>Geruch:</b>	Typisch, Feingebäck, Apfel, Rosine
<b>Aussehen</b>	Gefroren	<b>Farbe:</b>	Beige
<b>Struktur:</b>	Knusprig		

### ZUTATEN

Füllung (85%): Apfel (71%)\*\*; Paniermehl (Weizenmehl (WEIZEN); Hefe; Speisesalz); Zucker; Rosinen (2,5%); Weizengrieß (WEIZEN); Rapsöl; Modifizierte Stärke; Zimt; Stärke; Natürliches Zitrusaroma; Teig (15%): Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Rapsöl; Zucker; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid); Butter (MILCH).

\*\*bezogen auf das Gesamtprodukt

Artikelnummer: 10161323 Letzte Änderung am: 08.10.2024

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	615 kJ (147 kcal)
Fett:	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	26 g
davon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	2,0 g
Eiweiß:	1,9 g
Salz (Na x 2,5):	0,21 g

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Salz (NaCl):	210,0 mg
Minerale - Natrium:	84,00 mg
Wasser:	10,0 g

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
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	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	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	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	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	Ja
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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann enthalten: SCHALENFRÜCHTE, SOJA.

Basierend 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.

Artikelnummer: 10161323 Letzte Änderung am: 08.10.2024

**NACHHALTIGKEIT**

<b>Typ:</b>	Dieses Produkt enthält kein Palm- oder Palmkernöl oder Derivate von diesen.	<b>Wert:</b>	<b>Supply chain model:</b>
-------------	---	--------------	----------------------------

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

<b>Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):</b>	Ja	<b>Geeignet für Zöliakie-Diät:</b>	Nein
<b>Geeignet für Lakto-Vegetarier:</b>	Ja	<b>Geeignet für Personen mit Laktoseintoleranz:</b>	Nein
<b>Geeignet für Ovo-Vegetarier:</b>	Nein	<b>Geeignet für Personen mit einer Kuhmilchweißeallergie:</b>	Nein
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein		

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g					
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Hefen:</b>	/ g					
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	Nicht nachweisbar				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
<b>Salmonellen:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	450 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen vor dem Backen (Lab Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	1 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gekühlt: 2 - 7 °C
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	-18 °C

Artikelnummer: 10161323 Letzte Änderung am: 08.10.2024

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	6 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	6,308 kg
		<b>Stückzahl:</b>	6 ST
<b>Palette</b>			
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800 mm		
<b>VE pro Lage:</b>	12 ST	<b>Lagen:</b>	6 ST
<b>Nettogewicht:</b>	432 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	480 kg
		<b>VE pro Palette:</b>	72 ST
		<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	149,4 cm
<b>Primärverpackung:</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Folie	<b>Material:</b>	PP
<b>Maße:</b>	350 mm		
<b>Gewicht:</b>	13 g		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Sekundärverpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Kiste / Karton	<b>Material:</b>	Pappe
<b>Maße:</b>	378x203x225 mm		
<b>Gewicht:</b>	230 g		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Maße:</b>	100x158 mm		
<b>Codierung</b>			
		<b>Charge-Code</b>	<b>Batch-Nummer</b>
<b>Tertiär Verpackung</b>			
<b>Beschreibung:</b>	Palette	<b>Material:</b>	Holz
<b>Maße:</b>	1200x800x144 mm		
<b>Gewicht:</b>	22.000 g		

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

<b>Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem</b>			
	<b>vorhanden</b>		<b>Bemerkungen</b>
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		Ø Prüfkörper:	
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Prüfkörper:	
<b>Edelstahl:</b>		Ø Prüfkörper:	

**GESETZLICHE INFORMATION**

<b>Internationale Zutatenummerierung</b>		
<b>Typ</b>	<b>Nummer</b>	<b>Bemerkungen</b>
KN Code (EU)	19012000	
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.

<b>Letzte Änderung am:</b>	08.10.2024
<b>Änderung:</b>	Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen, Rezeptur, Zutaten, Nährwertangaben