

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

08.12.2025

## B&B BL Choc Chunk Cookie Puck 80g

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10186959</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892409
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89240
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040892409
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501216
Baker & Baker BENELUX BV	28832
Baker & Baker Global	10186959
Baker & Baker FRANCE SARL	89240
RU	89240K
Andere	
EAN Code	4017040892409
KN Code (EU)	1901200000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teigling für Cookies mit Milkschokoladenstückchen, ungebacken, tiefgefroren.

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefrorenes Bäckereiprodukt, ungebacken  
Backfertige, vorportionierte Teiglinge für Cookies mit Milkschokoladenstückchen.

### ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland
Physischer Zustand:	Gefroren

### ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Anwendung			
Backen			
WARNUNG - COOKIE TEIG NICHT ROH VERZEHREN			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	20 min	
Bemerkungen:	(Optional)		
Backen (Umluftofen):	Zeit:	15 - 17 min	Temperatur: 160 - 170 °C
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	15 min	Temperatur: 180 °C

Artikelnummer: 10186959

Letzte Änderung am: 08.12.2025

**PRODUKTGRÖßEN**

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	80 g	75 - 85 g		
<b>Durchmesser:</b>	110 mm	100 - 120 mm	Gebacken	

**SENSORISCHE INFORMATION**

Gebacken			
<b>Geschmack:</b>	Süß, Milkschokolade	<b>Geruch:</b>	süß
<b>Aussehen</b>	Mit Schokoladenstücken	<b>Farbe:</b>	Goldbraun
<b>Struktur:</b>	Zäh, Weich, Knusprig		

**ZUTATEN**

Milkschokoladenstückchen (30%) (Zucker; Vollmilchpulver (MILCH); Kakaobutter\*; Kakaomasse\*; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Palmfett; Wasser; Rapsöl; Butter (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); Invertzuckersirup; Reisquellmehl; Feuchthaltemittel: Glycerin; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Speisesalz; Melasse; Natürliches Aroma. \*Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org.

**NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt		
<b>Energie:</b>	1.958 kJ	(468 kcal)
<b>Fett:</b>	24 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,4 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	57 g	
davon Zucker:	37 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	1,5 g	
<b>Eiweiß:</b>	5,2 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,79 g	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

Pro 100 Gramm Produkt	
<b>Fette davon Transfettsäuren:</b>	0,4 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:</b>	0,2 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:</b>	0,1 g
<b>Salz (NaCl):</b>	523,3 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	315,90 mg
<b>Wasser:</b>	10,6 g

Artikelnummer: 10186959 Letzte Änderung am: 08.12.2025

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Ja	Ja
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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: SCHALENFRÜCHTE, EI.

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:** Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. [www.rsपो.org](http://www.rsपो.org).  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

**Typ:** Kakao - Rainforest Alliance **Wert:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

Mit dem Kauf von Rainforest Alliance- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. RFA- zertifizierten Bauern setzen bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein.  
[www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org).  
Supply Chain Model: Mass Balance.  
Certificate Holder ID: RA\_00072092201

**DIÄTETISCHE ANGABEN**

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

**Artikelnummer:** 10186959

**Letzte Änderung am:** 08.12.2025

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	10 000				ASU L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	540 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Backen (Lab Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	5 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Umgebungstemperatur, Vor Hitze und Austrocknung schützen.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	-18 °C

Artikelnummer: 10186959 Letzte Änderung am: 08.12.2025

**VERPACKUNGSINFORMATION**

Verkaufseinheit			
<b>Nettogewicht:</b>	7,680 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	7,927 kg
		<b>Stückzahl:</b>	96 ST
Palette			
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800 mm		
<b>VE pro Lage:</b>	12 ST	<b>Lagen:</b>	7 ST
<b>Nettogewicht:</b>	645,12 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	695,166 kg
		<b>VE pro Palette:</b>	84 ST
		<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	187,9 cm
Primärverpackung:			
<b>Beschreibung:</b>	Beutel	<b>Material:</b>	HDPE
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	10,54 g		
<b>Farbe:</b>	Blau		
<b>Breite:</b>	340 mm		
<b>Höhe:</b>	610 mm		
Sekundärverpackung			
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	230 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Länge (aussen):</b>	294 mm		
<b>Breite (aussen):</b>	241 mm		
<b>Höhe (aussen):</b>	247 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	2,16 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	110 mm		
<b>Höhe:</b>	200 mm		
Tertiär Verpackung			
<b>Beschreibung:</b>	Kantenschutz	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	5,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	405 g		
<b>Farbe:</b>	Braun		
<b>Länge:</b>	35 mm		
<b>Breite:</b>	35 mm		
<b>Höhe:</b>	1.500 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Palletierpappe	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	432 g		
<b>Farbe:</b>	Grau		
<b>Länge:</b>	780 mm		
<b>Breite:</b>	1.180 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LLDPE
<b>Quantität:</b>	0,0000 PCE		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	500 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	2,70 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	148 mm		
<b>Höhe:</b>	210 mm		

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
<b>Edelstahl:</b>		Ø Prüfkörper:	3,0 mm

Artikelnummer: 10186959

Letzte Änderung am: 08.12.2025

**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: 08.12.2025  
Änderung: Rezeptur