

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 28.07.2025

B&B Triple Choc Cookie Puck 80g 89239

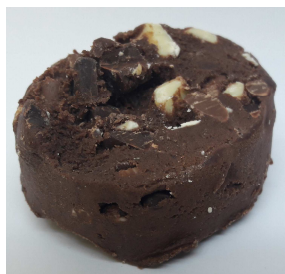
MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10187083
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040892393
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89239
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040892393
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501221
Baker & Baker BENELUX BV	28831
Baker & Baker Global	10187083
Baker & Baker FRANCE SARL	89239
RU	89239K
Andere	
EAN Code	4017040892393
KN Code (EU)	1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Teiglinge für Cookies auf Kakaobasis mit weißen, dunklen und Milkschokoladenstücken, tiefgefroren.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Cookies, Gefroren

Backfertige, vorportionierte Teiglinge auf Kakaobasis für Cookies mit weißen, dunklen und Milkschokoladenstücken.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland
Physischer Zustand:	Gefroren

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Anwendung			
Backen			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	20 min	
Backen (Umluftofen):	Zeit:	15 - 17 min	Temperatur: 160 - 170 °C
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit:	15 min	Temperatur: 180 °C

PRODUKTGRÖßEN

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

SENSORISCHE INFORMATION

Gebacken			
Geschmack:	Süß, Schokolade	Geruch:	Süß gebacken
Aussehen	Mit Schokoladenstücken	Farbe:	Dunkelbraun
Struktur:	Zäh, Weich, Knusprig		

Artikelnummer: 10187083	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

ZUTATEN

WEIZENMEHL; Zucker; Weiße Schokoladenstückchen(14%) (Zucker; Kakaobutter*; VOLLMILCHPULVER; Emulgator: SOJALECITHINE; Natürliches Vanillearoma); Dunkle Schokoladenstückchen(7,1%) (Zucker; Kakaomasse*; Kakaobutter*; Emulgator: SOJALECITHINE; Natürliches Vanillearoma); Milchsokoladenstückchen(7,1%) (Zucker; VOLLMILCHPULVER; Kakaobutter*; Kakaomasse*; Emulgator: SOJALECITHINE; Natürliches Vanillearoma); Palmfett; BUTTER; Wasser; Invertzuckersirup; Rapsöl; Fettarmes Kakaopulver* (3,0%); Reisquellmehl; SÜßMOLKENPULVER; Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Speisesalz; Melasse; Natürliches Aroma. *Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.933 kJ	(462 kcal)
Fett:	23 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	8,5 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,1 g	
Kohlenhydrate:	57 g	
davon Zucker:	39 g	
Ballaststoffe:	2,3 g	
Eiweiß:	4,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,67 g	
Pro Portion (80 G)		
Energie:	1.547 kJ	(370 kcal)
Fett:	19 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,8 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,7 g	
Kohlenhydrate:	45 g	
davon Zucker:	31 g	
Ballaststoffe:	1,8 g	
Eiweiß:	3,9 g	
Salz (Na x 2,5):	0,54 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,4 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,1 g
Minerales - Natrium:	269,40 mg
Wasser:	10,8 g

REFERENZMENGEN INFORMATION

Pro 100 Gramm Produkt	ERWACHSENE
Energie:	23 %
Gesamtfett:	33 %
gestättigte Fettsäuren:	60 %
Kohlenhydrate:	22 %
Zucker:	44 %
Eiweiß:	10 %
Salz:	11 %
Pro Portion (80 G)	ERWACHSENE
Energie:	18 %
Gesamtfett:	27 %
gestättigte Fettsäuren:	48 %
Kohlenhydrate:	17 %
Zucker:	35 %
Eiweiß:	8 %
Salz:	9 %

Artikelnummer: 10187083

Letzte Änderung am: 28.07.2025

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	Nein	Ja
Gerste	Nein	Nein	Ja
Hafer	Nein	Nein	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	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	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 Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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 SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann enthalten: EI, SCHALENFRÜCHTEN.			

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.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620		
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 setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.rainforest-alliance.org . Supply Chain Model: Mass Balance. Certificate Holder ID: RA_00078112202		

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 Kuhmilchproteinallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

Artikelnummer: 10187083	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

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

Artikelnummer: 10187083	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	7,680 kg	Bruttogewicht:	7,951 kg
		Stückzahl:	96 ST
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm		
VE pro Lage:	12 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	645,120 kg	Bruttogewicht:	692,884 kg
		VE pro Palette:	84 ST
		Gesamthöhe der Palette:	190,7 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	10,54 g		
Farbe:	Blau		
Breite:	340 mm		
Höhe:	610 mm		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	3,0000 PCE		
Gewicht:	2,38 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	165 mm		
Höhe:	160 mm		
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe
Quantität:	1,0000 PCE		
Gewicht:	260,21 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (aussen):	296 mm		
Breite (aussen):	246 mm		
Höhe (aussen):	251 mm		
Codierung			
EAN:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Kartonnummer	Charge-Code	Frische Nummer
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe
Quantität:	4,0000 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	Bemerkungen
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	4,0 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	4,0 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,5 mm

Artikelnummer: 10187083	Letzte Änderung am: 28.07.2025
--------------------------------	---------------------------------------

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 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.

Letzte Änderung am:	28.07.2025
Änderung:	Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen