

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 13.06.2024

Bäcker Pizza Vegetaria

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10094740
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040883155
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88315
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040883155
Baker & Baker Global	10094740
Baker & Baker BENELUX BV	88315
Andere	
EAN Code	4017040883155
KN Code (EU)	1905908000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Pizza mit Gemüse (20 %), vorgegart und tiefgekühlt

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Teigling, Vorgegart, Tiefgefroren

Tiefgekühlter, vorgegart, ovaler Hefe-Pizzaboden, bestrichen mit hellroter Tomatensauce und belegt mit gelber und roter Paprika, Mais, Brokkoli, rote Zwiebel und Käse (Gouda/Edamer).

ALLGEMEINE INFORMATION

Prozessbeschreibung

Leckere Kombination aus buntem Gemüse und mediterranen Kräutern.

Ursprungsland: Deutschland Ursprungskontinent: Europa

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Anwendung

Produkte sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen vor dem Verzehr gebacken werden.

Arbeitsanweisungen

Auftauen:	Zeit: 10 - 30 min
Bemerkungen:	Produkte auf Backbleche legen und auftauen lassen.
Backen (Traditioneller Backofen):	Zeit: 14 min Temperatur: 230 °C
Bemerkungen:	Backen 10 °C unter der Temperatur für Brötchen. Die Zeit- und Temperaturangaben sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.
Backen (Umluftofen):	Zeit: 14 min Temperatur: 170 - 190 °C

Artikelnummer: 10094740	Letzte Änderung am: 13.06.2024
--------------------------------	---------------------------------------

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	180 g	162 - 200 g		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Fruchtig, Tomate, Käse, Kräuter, Pflanzlich	Geruch:	Fruchtig, Tomate, Käse, Kräuter
Aussehen	Typisch	Farbe:	Hell, Hellrot, Rot, 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; Modifizierte Stärke; Zucker; Jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Traubenzucker; pflanzliches Eiweißhydrolysat; Speisesalz; Gewürze (enthält Knoblauch); Rapsöl; Säuerungsmittel: Citronensäure; Paprikaextrakt); Käse (MILCH) (11%); (Gouda Käse (MILCH), Edamer (MILCH)); Mikrobielles Lab); Gelbe und Rote Paprika Stücke (10%); Mais (5%); Brokkoli (5%); Rote Zwiebel Stücke; Olivenöl; Jodiertes Speisesalz: (Speisesalz, Kaliumjodat); Pfeffer; Thymian; Basilikum; Majoran; Oregano.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	750 kJ (178 kcal)
Fett:	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	2,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,4 g
Kohlenhydrate:	25 g
davon Zucker:	4,2 g
Ballaststoffe:	3,1 g
Eiweiß:	6,9 g
Salz (Na x 2,5):	2,0 g
Bemerkungen:	Pizza nicht gebacken

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,1 g
Salz (NaCl):	2.052,0 mg
Minerales - Natrium:	821,00 mg
Proteinheiten:	2,1 000004
Wasser:	58,0 g
Bemerkungen:	Pizza nicht gebacken

Artikelnummer: 10094740

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 Sulfit 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 SO ₂ , 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:

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	1 000	100			DIN ISO 16649-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-1
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ISO 11290-2

Artikelnummer: 10094740	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:	4,32 kg	Bruttogewicht:	4,725 kg
Bemerkungen:	2 Beutel mit 2,16 kg, je Beutel mit 12 Stück		Stückzahl: 24 ST
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm		
VE pro Lage:	8 ST	Lagen:	10 ST
Nettogewicht:	345,6 kg	Bruttogewicht:	403,25 kg
		VE pro Palette:	80 ST
		Gesamthöhe der Palette:	187 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Folie	Material:	PE
Maße:	410 x 355 mm		
Gewicht:	17 g		
Bemerkungen:	2 Beutel mit je 12 Stück.		
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		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Maße:	1200 x 800 144 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, Tiefkühlen			

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905908000	
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)