

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 25.04.2025

## B&B Filly Blueberry muffin

### MATERIALNUMMERN

#### Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer **10241008**

#### Betrieb

#### Artikelnummer

Baker & Baker BENELUX BV	29376
Baker & Baker FRANCE SARL	29376
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321293764
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321293764
Baker & Baker Global	10241008
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501114

#### Andere

EAN Code	5413321293764
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Muffin mit Heidelbeeren (4,4%) und Heidelbeerfüllung und - Topping (12%), dekoriert mit Butterstreuseln (5,5%), tiefgefroren.

### PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereiprodukte für alle Konsumenten (bei gesundheitlichen Einschränkungen bitte Produktzusammensetzung und Allergenliste beachten)

### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Belgien

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

#### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** **Zeit:** 90 - 120 min **Temperatur:** 20 - 23 °C

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	110 g	108,4 - 115 g		
<b>Höhe:</b>	74 mm	69 - 79 mm		
<b>Breite:</b>	80 mm	75 - 85 mm		

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Heidelbeere, aromatisch, Süß	<b>Geruch:</b>	stark, süß, Heidelbeere
<b>Aussehen</b>	Gefroren	<b>Farbe:</b>	Hellgelb

Artikelnummer: 10241008

Letzte Änderung am: 25.04.2025

**ZUTATEN**

Weizenmehl (WEIZEN); Pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps (in veränderlichen Gewichtsanteilen)); Zucker; Wasser; Glukose-Fruktose-Sirup; Blaubeeren; Blaubeerpüree; Weizenstärke (WEIZEN); Butter (MILCH)(1,4%); Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton); Modifizierte Maisstärke; Reismehl; Volleipulver aus Freilandhaltung (EI); Milcheiweiss (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); Natürliches Aroma; Säureregulator (Calciumphosphate, Kaliumcitrate, Calciumcitrate); Konzentrierter Blaubeersaft; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Verdickungsmittel: Pektine; Speisesalz; Obst- und Gemüsekonzentrat (Schwarze Karotte, Schwarze Johannisbeere); Natürliches Vanillearoma; Natürliches Heidelbeeraroma mit an deren natürliche Aromen.

**NÄHRWERTANGABEN**

**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.606 kJ	(384 kcal)
Fett:	20 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	5,4 g	
Kohlenhydrate:	46 g	
davon Zucker:	25 g	
Ballaststoffe:	1,2 g	
Eiweiß:	4,0 g	
Salz (Na x 2,5):	0,69 g	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

**Pro 100 Gramm Produkt**

Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,3 g
Salz (NaCl):	154,3 mg
Minerales - Natrium:	277,50 mg
Wasser:	26,2 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	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Nein	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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	Ja	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 Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	1 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<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann enthalten: SOJA, SCHALENFRÜCHTE.

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.

Artikelnummer: 10241008 Letzte Änderung am: 25.04.2025

**GVO INFORMATION**

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

**NACHHALTIGKEIT**

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

**DIÄTISCHE ANGABEN**

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

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmelpilze:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Hefen:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				AFNOR BRD 07/11-12/05 Rapid Salmonella
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	450 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	bei offener Lagerung
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	6 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Verpackt
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	-18 °C

Artikelnummer: 10241008 Letzte Änderung am: 25.04.2025

**VERPACKUNGSMATERIAL**

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	3,960 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	4,771 kg	<b>Stückzahl:</b>	36 ST
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800 mm Holz				
<b>VE pro Lage:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	6 ST	<b>VE pro Palette:</b>	48 ST
<b>Nettogewicht:</b>	190,08 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	256,71 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	181,20 cm
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Kapsel	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	36,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	1,9200000 g				
<b>Farbe:</b>	Golden				
<b>Höhe:</b>	65,50 mm				
<b>Durchmesser oben:</b>	93,00 mm				
<b>Durchmesser unten:</b>	50,00 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	37 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Länge:</b>	368 mm				
<b>Breite:</b>	279 mm				
<b>Höhe:</b>	32 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Folie	<b>Material:</b>	OPP		
<b>Quantität:</b>	0,0300 KG				
<b>Farbe:</b>	Transparent				
<b>Breite:</b>	800 mm				
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	100 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Länge (aussen):</b>	380 mm				
<b>Breite (aussen):</b>	287 mm				
<b>Höhe (aussen):</b>	88 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Klebstoff				
<b>Quantität:</b>	0,0005 KG				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	1,632 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	128 mm				
<b>Höhe:</b>	150 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	291 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Länge (aussen):</b>	396 mm				
<b>Breite (aussen):</b>	299 mm				
<b>Höhe (aussen):</b>	277 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	7,1 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	150 mm				
<b>Höhe:</b>	300 mm				
<b>Codierung</b>					
<b>Produktionsdatum:</b>	Nein	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TTMMJJJJ SS MM		
<b>Name:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja				
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Palette	<b>Material:</b>	Holz		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	25.000 g				
<b>Länge:</b>	1.200 mm				
<b>Breite:</b>	800 mm				
<b>Höhe:</b>	150 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe		
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	296 g				
<b>Oberfläche:</b>	0,86 m2				
<b>Farbe:</b>	Braun				

<b>Artikelnummer:</b> 10241008		<b>Letzte Änderung am:</b> 25.04.2025	
<b>Länge:</b>	1.150 mm		
<b>Breite:</b>	750 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	0,2240 KG		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	500 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	2,5 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	150 mm		
<b>Höhe:</b>	200 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Band		
<b>Quantität:</b>	28,8000 KG		
<b>Länge:</b>	900.000 mm		
<b>Breite:</b>	130 mm		
<b>Codierung</b>			
<b>Produktionsdatum:</b>	SAP Batch-Code	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	Ja
<b>Name:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	Ja

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
<b>Siebe:</b>	vorhanden Ja	<b>Siebweite:</b> 5 mm	<b>Bemerkungen</b>
<b>Filter:</b>	Nein		
<b>Metalldetektor:</b>	Nein	<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	
<b>Edelstahl:</b>			
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Ja		
<b>Ablehnungsmethode:</b>	Druckluftjet das verschlossene Behälter		

**GESETZLICHE INFORMATION**

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	
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>	25.04.2025
<b>Änderung:</b>	Andere