

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 12.09.2024

B&B Rich Chocolate Muffin

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10192142
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040893444
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040893444
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501115
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89344
Baker & Baker Global	10192142
Baker & Baker FRANCE SARL	15172
Baker & Baker BENELUX BV	89344
Andere	
EAN Code	4017040893444
KN Code (EU)	19059070007006

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit dunklen Schokoladestückchen, tiefgefroren.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

ALLGEMEINE INFORMATION

Prozessbeschreibung	Der Schokoklassiker mit extra vielen Schokostücken.
Ursprungsland:	Belgien

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	90 - 120 min	Temperatur: 20 - 23 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g			

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Schokoladig, Süß	Geruch:	Schokolade, süß, Süß gebacken
Aussehen	Pilzform, Mit Schokoladenstücken	Farbe:	Dunkelbraun
Struktur:	Zäh, krümelig, gleichmäßig offene Teigstruktur		

Artikelnummer: 10192142	Letzte Änderung am: 12.09.2024
--------------------------------	---------------------------------------

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume (in veränderlichen Gewichtsanteilen)); Zucker; Dunkle Schokoladenstückchen(11%) (Zucker; Kakaomasse; Kakaobutter; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Fettarmes Kakaopulver(3,9%); Weizenstärke (WEIZEN); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphate, Glucono-delta-Lacton; Modifizierte Stärke; Reisquellmehl; Eiweißangereichertes Molkenpulver (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); Volleipulver (EI); Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Speisesalz; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt

Energie:	1.691 kJ	(405 kcal)
Fett:	23 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,0 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	13 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	5,7 g	
Kohlenhydrate:	43 g	
davon Zucker:	25 g	
Ballaststoffe:	3,0 g	
Eiweiß:	5,0 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):	208,7 mg
Minerales - Natrium:	275,80 mg
Wasser:	23,0 g

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	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	Ja	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	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 SO2, angegeben werden.

Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN.

Entsprechend unserer Risikobewertung 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: 10192142	Letzte Änderung am: 12.09.2024
--------------------------------	---------------------------------------

BIO - INFORMATION

Biologisch: Nein

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:
--	--------------	----------------------------

DIÄTETISCHE 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 Kuhmilchproteinallergie: 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

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	450 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	7 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Die Verpackung während des Lagerns geschlossen halten., Lagern Sie das Produkt in der Original Verpackung, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren., Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C

Artikelnummer: 10192142	Letzte Änderung am: 12.09.2024
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	3,600 kg	Bruttogewicht:	4,383 kg	Stückzahl: 36 ST
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm Holz			
VE pro Lage:	8 ST	Lagen:	7 ST	VE pro Palette: 56 ST
Nettogewicht:	201,60 kg	Bruttogewicht:	273,51 kg	Gesamthöhe der Palette: 194,20 cm
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier	
Quantität:	36,0000 PCE			
Gewicht:	1,9200000 g			
Farbe:	Golden			
Höhe:	65,50 mm			
Durchmesser oben:	93,00 mm			
Durchmesser unten:	50,00 mm			
Beschreibung:	Tray	Material:	Wellpappe	
Quantität:	3,0000 PCE			
Gewicht:	87 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (aussen):	380 mm			
Breite (aussen):	287 mm			
Höhe (aussen):	81 mm			
Beschreibung:	Folie	Material:	OPP	
Quantität:	0,0300 KG			
Farbe:	Transparent			
Breite:	800 mm			
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Klebstoff			
Quantität:	0,0005 KG			
Farbe:	Weiß			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe	
Quantität:	3,0000 PCE			
Gewicht:	51 g			
Farbe:	Weiß			
Länge:	368 mm			
Breite:	279 mm			
Höhe:	32 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	3,0000 PCE			
Gewicht:	1,632 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	128 mm			
Höhe:	150 mm			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PCE			
Gewicht:	281 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (aussen):	396 mm			
Breite (aussen):	299 mm			
Höhe (aussen):	256 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	2,0000 PCE			
Gewicht:	7,1 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	150 mm			
Höhe:	300 mm			
Codierung				
Produktionsdatum:	Nein	Haltbarkeitsdatum:	TTMMJJJJ SS MM	
Name:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode: Ja
EAN:	Ja			
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Quantität:	1,0000 PCE			
Gewicht:	25.000 g			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Höhe:	150 mm			
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe	
Quantität:	2,0000 PCE			
Gewicht:	296 g			
Oberfläche:	0,86 m2			
Farbe:	Braun			

Artikelnummer: 10192142		Letzte Änderung am: 12.09.2024	
Länge:	1.150 mm		
Breite:	750 mm		
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier
Quantität:	4,0000 PCE		
Gewicht:	0,7 g		
Farbe:	Weiß		
Breite:	150 mm		
Höhe:	200 mm		
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE
Quantität:	0,2239 KG		
Farbe:	Transparent		
Breite:	500 mm		
Beschreibung:	Band		
Quantität:	28,7981 KG		
Länge:	900.000 mm		
Breite:	130 mm		
Codierung			
Produktionsdatum:	SAP Batch-Code	Haltbarkeitsdatum:	Ja
Name:	Ja	Lieferant:	Ja
EAN:	Ja	Materialcode:	Ja

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19059070007006	
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:	12.09.2024
Änderung:	Zutaten, Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen