

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 06.02.2025

### Apple Cinnamon Mini Muffin

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10183277</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012494
Baker & Baker BENELUX BV	23261
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	74261
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012494
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1249
Baker & Baker Global	10183277
Baker & Baker FRANCE SARL	23261
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	3077
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501175
Andere	
EAN Code	4017040012494
KN Code (EU)	1905907000

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Mini Muffin mit kleinen Apfelstücken und Zimt, gebacken, tiefgefroren

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



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

#### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Prozessbeschreibung</b> Mini Muffin mit fruchtigem Apfelgeschmack und feiner Zimtnote.	
<b>Ursprungsland:</b>	Portugal
<b>Physischer Zustand:</b>	Tiefgefroren

#### ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Anwendung			
Arbeitsanweisungen			
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	30 - 45 min	<b>Temperatur:</b> 20 - 23 °C

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	30 g	27,3 - 32,7 g		
<b>Höhe:</b>	55 mm	50 - 60 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Apfel, Zimt	<b>Geruch:</b>	Typisch, Apfel, Zimt
<b>Aussehen</b>	Tiefgefroren	<b>Farbe:</b>	Dunkelgelb
<b>Struktur:</b>	Weich		

<b>Artikelnummer:</b> 10183277	<b>Letzte Änderung am:</b> 06.02.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**ZUTATEN**

WEIZENmehl; Zucker; Rapsöl; Wasser; Apfelfruchtzubereitung(11%) (Apfelstücke(5,3%); Zucker; Wasser; Glukose-Fruktose-Sirup; Modifizierte Stärke; Säureregulator: Natriumcitrate, Citronensäure; Geliermittel: Pektine; Verdickungsmittel: Xanthan; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Farbstoff: Carotin); VollEipulver; Modifizierte Kartoffelstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aroma; Speisesalz; MILCHweiß; Zimt(0,1%); Trennmittel: Calciumcarbonat.

**NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>		
Energie:	1.607 kJ	(383 kcal)
Fett:	18 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	11 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	5,0 g	
Kohlenhydrate:	51 g	
davon Zucker:	29 g	
Ballaststoffe:	0,8 g	
Eiweiß:	5,2 g	
Salz (Na x 2,5):	1,5 g	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>	
Fette davon Transfettsäuren:	0,2 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	605,3 mg
Minerales - Natrium:	611,10 mg
Wasser:	23,0 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	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	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
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	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
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: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.

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.

<b>Artikelnummer:</b> 10183277	<b>Letzte Änderung am:</b> 06.02.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**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 Kuhmilchweißallergie:</b>	Nein
<b>Geeignet für Veganer:</b>	Nein		

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	100 000				ISO 4833-1
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				NF V08 - 053
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
<b>Hefen:</b>	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ISO 6888-2
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	abwesend				PAM 55
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 25 g	abwesend				PAM 16

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	450 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen, nicht wieder einfrieren, trocken lagern und vor Wärme schützen
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	2 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Begrenzte Haltbarkeit nach dem Auftauen
<b>Bemerkungen:</b>	Without Blister
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	3 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Begrenzte Haltbarkeit nach dem Auftauen
<b>Bemerkungen:</b>	With Blister
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	3 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gekühlt: 2 - 7 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Begrenzte Haltbarkeit nach dem Auftauen
<b>Bemerkungen:</b>	Without Blister
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10183277	<b>Letzte Änderung am:</b> 06.02.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**VERPACKUNGSMATERIAL**

<b>Verkaufseinheit</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	2,16 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	2,495 kg	<b>Stückzahl:</b>	72 ST
<b>Palette</b>					
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800 mm	<b>Lagen:</b>	8 ST	<b>VE pro Palette:</b>	128 ST
<b>VE pro Lage:</b>	16 ST	<b>Bruttogewicht:</b>	331,82 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	179,2 cm
<b>Nettogewicht:</b>	276,48 kg				
<b>Primärverpackung:</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Kapsel	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	72,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	0,7500000 g				
<b>Farbe:</b>	Golden				
<b>Höhe:</b>	50,00 mm				
<b>Durchmesser unten:</b>	35,00 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Faltschachtelkarton, PP		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	44 g				
<b>Länge:</b>	265 mm				
<b>Breite:</b>	175 mm				
<b>Höhe:</b>	30 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Beutel	<b>Material:</b>	HDPE		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	11,60 g				
<b>Farbe:</b>	Blau				
<b>Breite:</b>	500 mm				
<b>Höhe:</b>	320 mm				
<b>Sekundärverpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Klebeband				
<b>Quantität:</b>	1,8540 G				
<b>Breite:</b>	48 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Weißpappe		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	186,93 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Länge (aussen):</b>	300 mm				
<b>Breite (aussen):</b>	200 mm				
<b>Höhe (aussen):</b>	206 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	1,02 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	149 mm				
<b>Höhe:</b>	210 mm				
<b>Codierung</b>					
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TT/MM/JJJJ	<b>Charge-Code</b>	XXXXXXXXXX
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	Ja
<b>Tertiär Verpackung</b>					
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	PE		
<b>Quantität:</b>	0,6801 KG				
<b>Farbe:</b>	Transparent				
<b>Breite:</b>	500 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier		
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE				
<b>Gewicht:</b>	1,02 g				
<b>Farbe:</b>	Weiß				
<b>Breite:</b>	149 mm				
<b>Höhe:</b>	210 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Band	<b>Material:</b>	Wachs		
<b>Quantität:</b>	19,5321 KG				
<b>Gewicht:</b>	715 g				
<b>Länge:</b>	450 m				
<b>Breite:</b>	152,4 mm				
<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>	144 mm				
<b>Beschreibung:</b>	Schrumpffolie	<b>Material:</b>	PE		
<b>Quantität:</b>	0,0000 PCE				

<b>Artikelnummer:</b>	10183277	<b>Letzte Änderung am:</b>	06.02.2025
<b>Breite:</b>	500 mm		
<b>Codierung</b>			
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TT/MM/JJJJ
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Nein
<b>Weitere Angaben:</b>	SSCC	<b>Charge-Code</b>	XXXXXXXXXX
		<b>Materialcode:</b>	Ja

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
<b>Filter:</b>	Ja		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
<b>Nicht-Eisen:</b>		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
<b>Edelstahl:</b>		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Nein		
<b>Visuelle Beurteilung:</b>	Ja		
<b>Ablehnungsmethode:</b>	Band anzuhalten und akustischer Alarm		

**GESETZLICHE INFORMATION**

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	
Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen.		

**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>	06.02.2025
<b>Änderung:</b>	Andere