

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 06.02.2025

B&B Mini muffin black

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10183275
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040012500
Baker & Baker BENELUX BV	23259
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040012500
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1250
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501158
Baker & Baker Global	10183275
Baker & Baker FRANCE SARL	23259
Andere	
EAN Code	4017040012500
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit Kakao, gebacken, tiefgefroren.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

ALLGEMEINE INFORMATION

Prozessbeschreibung Mini Muffin aus softer Rührmasse mit schokoladigem Kakaogeschmack.	
Ursprungsland:	Portugal
Physischer Zustand:	Tiefgefroren

ANWENDUNGSHINWEIS

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

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	30 g			
Höhe:	55 mm	50 - 60 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Schokolade	Geruch:	Typisch, Schokolade
Aussehen	Tiefgefroren	Farbe:	Dunkelbraun
Struktur:	Weich		

Artikelnummer: 10183275	Letzte Änderung am: 06.02.2025
--------------------------------	---------------------------------------

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Pflanzliches Öl; Raps; Wasser; Volleipulver (EI); Fettarmes Kakaopulver (3,0%); Modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Speisesalz; Milcheiweiss (MILCH); Aroma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.692 kJ	(404 kcal)
Fett:	20 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	2,1 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	5,3 g	
Kohlenhydrate:	50 g	
davon Zucker:	27 g	
Ballaststoffe:	1,6 g	
Eiweiß:	6,0 g	
Salz (Na x 2,5):	1,4 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
Minerales - Natrium:	574,90 mg
Wasser:	20,5 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	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, MILCH / LAKTOSE, 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.

Bemerkungen: SCHALENFRÜCHTEN (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, KASCHUNÜSSE)

GVO INFORMATION

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

Artikelnummer: 10183275	Letzte Änderung am: 06.02.2025
--------------------------------	---------------------------------------

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 Kuhmilchweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

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

Artikelnummer: 10183275	Letzte Änderung am: 06.02.2025
--------------------------------	---------------------------------------

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	2,16 kg	Bruttogewicht:	2,495 kg	Stückzahl: 72 ST
Palette				
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	8 ST	VE pro Palette: 128 ST
VE pro Lage:	16 ST	Bruttogewicht:	331,82 kg	Gesamthöhe der Palette: 179,2 cm
Nettogewicht:	276,5 kg			
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Kapsel	Material:	Papier	
Quantität:	72,0000 PCE			
Gewicht:	0,7500000 g			
Farbe:	Golden			
Höhe:	50,00 mm			
Durchmesser unten:	35,00 mm			
Beschreibung:	Tray	Material:	Faltschachtelkarton, PP	
Quantität:	3,0000 PCE			
Gewicht:	44 g			
Länge:	265 mm			
Breite:	175 mm			
Höhe:	30 mm			
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE	
Quantität:	1,0000 PCE			
Gewicht:	11,60 g			
Farbe:	Blau			
Breite:	500 mm			
Höhe:	320 mm			
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Klebeband			
Quantität:	1,8540 G			
Breite:	48 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	1,0000 PCE			
Gewicht:	1,02 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	149 mm			
Höhe:	210 mm			
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	
Quantität:	1,0000 PCE			
Gewicht:	186,93 g			
Farbe:	Weiß			
Länge (aussen):	300 mm			
Breite (aussen):	200 mm			
Höhe (aussen):	206 mm			
Codierung				
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ	Charge-Code XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Lieferant:	Ja	Materialcode: Ja
Tertiär Verpackung				
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	PE	
Quantität:	0,6801 KG			
Farbe:	Transparent			
Breite:	500 mm			
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier	
Quantität:	3,0000 PCE			
Gewicht:	1,02 g			
Farbe:	Weiß			
Breite:	149 mm			
Höhe:	210 mm			
Beschreibung:	Band	Material:	Wachs	
Quantität:	19,5336 KG			
Gewicht:	715 g			
Länge:	450 m			
Breite:	152,4 mm			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz	
Quantität:	1,0000 PCE			
Gewicht:	25.000 g			
Länge:	1.200 mm			
Breite:	800 mm			
Höhe:	144 mm			
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	PE	
Quantität:	0,0000 PCE			

Artikelnummer:	10183275	Letzte Änderung am:	06.02.2025
Breite:	500 mm		
Codierung			
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ
EAN:	Ja	Lieferant:	Nein
Weitere Angaben:	SSCC	Charge-Code	XXXXXXXXXX
		Materialcode:	Ja

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
Filter:	Ja		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper:	2,5 mm
Edelstahl:		Ø Prüfkörper:	3,0 mm
Röntgenstrahlung:	Nein		
Visuelle Beurteilung:	Ja		
Ablehnungsmethode:	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.

Letzte Änderung am:	06.02.2025
Änderung:	Andere