

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am:

08.12.2025

GF70 Dänisch-Plunderteigplatte 01139

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer

Baker & Baker Artikelnummer

10094868

Betrieb

Artikelnummer

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4000492011399

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4000492011399

Andere

EAN Code

4000492011399

KN Code (EU)

1901200000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Plunderteigplatte, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Rechteckige Plunderteigplatten, gefroren, deutlich sichtbare Laminierung, ungefüllt.
Abmessung: (570 x 360 x 25 mm)
3 Stück im Karton
gefrorenes Bäckereiprodukt, ungegart, ungebacken

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:

Deutschland

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung

Zu den gewünschten Erzeugnissen aufarbeiten.

Arbeitsanweisungen

Auftauen:	Zeit:	3 - 4 h	Temperatur:	20 °C
Auftauen:	Zeit:	15 h	Temperatur:	4 °C

Artikelnummer: 10094868 Letzte Änderung am: 08.12.2025

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	6.500 g	6408 - 6760 g	interne Methode	
Höhe:	25 mm	23 - 28 mm	interne Methode	
Länge:	570 mm	560 - 580 mm	interne Methode	
Breite:	360 mm	355 - 365 mm	interne Methode	

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch	Geruch:	Typisch
Aussehen	regelmäßige Form	Farbe:	Gelblich, Hell
Struktur:	Fest		
Bemerkungen:	gleichmässige, rechteckige Platte, mit Laminierstreifen an der Oberfläche sichtbar		

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Pflanzliches Fett: Palmfett; Pflanzliche Öle: Raps, Palm; Zucker; Butter (MILCH); Hefe; Volleipulver (EI); Emulgator: Lecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Weizenkleber (WEIZEN); Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Molkenerzeugnis (MILCH); Speisesalz; Magermilchpulver (MILCH); Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Säureregulator: Citronensäure; Aroma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Weizenstärke (WEIZEN); Enzyme.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Energie:	1.696 kJ (407 kcal)
Fett:	28 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	11 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	3,2 g
Kohlenhydrate:	33 g
davon Zucker:	4,5 g
Ballaststoffe:	1,7 g
Eiweiß:	5,5 g
Salz (Na x 2,5):	0,66 g

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,1 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,2 g
Salz (NaCl):	639,3 mg
Minerales - Natrium:	263,00 mg
Wasser:	31,7 g

Artikelnummer: 10094868 Letzte Änderung am: 08.12.2025

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	Nein	Nein
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	Nein	Nein
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Nein	Nein
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Nein	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	0 PPM *	Nein	Nein
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 enthalten: SOJA, SCHALENFRÜCHTE.

Basierend auf 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.

GVO INFORMATION

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

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 100 % Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

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		

Artikelnummer: 10094868

Letzte Änderung am: 08.12.2025

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmelpilze:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach	182 Tage
Produktion:	
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10094868 Letzte Änderung am: 08.12.2025

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit					
Nettogewicht:	19,500 kg	Bruttogewicht:	20,160 kg	Stückzahl:	3 ST
Palette					
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm	Lagen:	12 ST	VE pro Palette:	48 ST
VE pro Lage:	4 ST	Bruttogewicht:	992,680 kg	Gesamthöhe der Palette:	146,5 cm
Nettogewicht:	936,000 kg				
Primärverpackung:					
Beschreibung:	Beutel	Material:	MDPE		
Quantität:	3,0000 PCE				
Gewicht:	23,3 g				
Farbe:	Rot				
Breite:	340 mm				
Höhe:	800 mm				
Codierung					
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Sekundärverpackung					
Beschreibung:	Etikett	Material:			
Quantität:	3,0000 PCE				
Gewicht:	1 g				
Farbe:	Weiß				
Länge:	32 mm				
Breite:	19 mm				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	590 g				
Farbe:	Weiß				
Länge (aussen):	584 mm				
Breite (aussen):	384 mm				
Höhe (aussen):	110 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	1,0000 PCE				
Gewicht:	1,773 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	65 mm				
Höhe:	296 mm				
Codierung					
Weitere Angaben:	Produktionszeit, Frische Nummer, Goldfrost Nummer	Haltbarkeitsdatum:	DD/MM/YY		
Tertiär Verpackung					
Beschreibung:	Strechfolie	Material:	LDPE		
Quantität:	0,1404 KG				
Farbe:	Transparent				
Breite:	500,00 mm				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Wellpappe		
Quantität:	11,0000 PCE				
Gewicht:	280 g				
Farbe:	Grau				
Länge:	1.000 mm				
Breite:	700 mm				
Beschreibung:	Etikett	Material:	Papier		
Quantität:	2,0000 PCE				
Gewicht:	2,6 g				
Farbe:	Weiß				
Breite:	210 mm				
Höhe:	148,5 mm				

Artikelnummer: 10094868	Letzte Änderung am: 08.12.2025
--------------------------------	---------------------------------------

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden Ja	Siebweite: 3,0 mm	Bemerkungen
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		packed by hand / only plates
Eisen:		Ø Prüfkörper: 4,5 mm	automatic packing (all without plates)
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 5,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 6,0 mm	
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,5 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Röntgenstrahlung:	Nein		

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1901200000	
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 unserm 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:	08.12.2025
Änderung:	Verpackungsinformation