

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 30.04.2025

Classic Cinnamon Roll

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10170606
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040006981
Baker & Baker BENELUX BV	00698
Baker & Baker FRANCE SARL	698
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501720
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141088
Baker & Baker Global	10170606
Andere	
EAN Code	4017040006981
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Hefeteigschnecke mit Zimt, gebacken, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Backwaren, Tiefgefroren

Hefeteigschnecke mit Butter-Zimt-Zucker-Füllung in den Zwischenräumen und dekoriert mit weißer Glasur.

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland:	Deutschland
Physischer Zustand:	Tiefgefroren

ANWENDUNGSHINWEIS

Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	60 min	Temperatur: < 25 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	100 g		Messen	
Höhe:	34 mm	32 - 40 mm	Messen	
Durchmesser:		90 - 95 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Süß, Zimt, Hefe	Geruch:	süß, Zimt, Zuckergeruch, Hefe
Aussehen	Typisch	Farbe:	Leuchtend, Glasiert, Hellbraun
Struktur:	fein, Unregelmäßige Poren, Weich		

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Wasser; Zucker; Brauner Zucker; Butter (MILCH); Margarine (Palmfett; Wasser; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Palmöl; Säureregulator: Citronensäure); Glasur (Zucker; Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Emulgator: Lecithine; Aroma (enthält MILCH); Speisesalz); Vollei (EI); Hefe; Vollmilchpulver (MILCH); Zimt (1%); Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); Weizenstärke (WEIZEN); Weizenkleber (WEIZEN).

Artikelnummer: 10170606 Letzte Änderung am: 30.04.2025

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.732 kJ	(415 kcal)
Fett:	18 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,1 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,2 g	
Kohlenhydrate:	56 g	
davon Zucker:	25 g	
Ballaststoffe:	2,1 g	
Eiweiß:	6,1 g	
Salz (Na x 2,5):	0,82 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,7 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,0 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,7 g
Salz (NaCl):	820,0 mg
Minerale - Natrium:	328,00 mg
Wasser:	21,4 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	Nein
Hafer	Nein	Nein	Nein
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	Ja
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	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	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
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 Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM.

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.

GVO INFORMATION

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

Artikelnummer: 10170606 Letzte Änderung am: 30.04.2025

NACHHALTIGKEIT

Typ: Palmöl Wert: 8,35 % Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Modell: Mass Balance. Erhöht die Produktion von zertifiziertem nachhaltigem Palmöl. www.rspo.org.

RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080

Bemerkung en: MB/CU-RSPO SCC-848080
RSPO member number 9-1569-16-000-00

Typ: Palmöl Wert: 5,46 % Supply chain model: Mass balance

RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080

Typ: Palmkern Wert: 8,19 % Supply chain model: Mass balance

RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080

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
Gesamtkeimzahl:	/ g	5 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobakterien:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ 1 g	10				DIN EN ISO 16649-2:2009-12
Schimmelpilze:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Hefen:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	10				Petrifilm, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonellen:	/ 25 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Nicht nachweisbar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	365 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	-18 °C
Bemerkungen:	-24 - -15°C For a short period --15°C is tolerable.

Artikelnummer: 10170606 Letzte Änderung am: 30.04.2025

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit			
Nettogewicht:	3,00 kg	Bruttogewicht:	3,396 kg
		Stückzahl:	30 ST
Palette			
Palettentyp:	Palette 1200 x 800 mm		
VE pro Lage:	7 ST	Lagen:	12 ST
Nettogewicht:	252 kg	Bruttogewicht:	310,3 kg
		VE pro Palette:	84 ST
		Gesamthöhe der Palette:	170,40 cm
Primärverpackung:			
Beschreibung:	Sack	Material:	HDPE
Stückzahl:	1 ST		
Maße:	650 x 450 x 650 mm		
Gewicht:	11 g		
Farbe:	Blau		
Beschreibung:	Gebäckkapseln	Material:	Papier
Stückzahl:	30 ST		
Maße:	90 x 20 mm		
Gewicht:	1 g		
Farbe:	Braun		
Beschreibung:	Bogen	Material:	Pappe
Stückzahl:	2 ST		
Maße:	490 x 180 mm		
Gewicht:	25 g		
Farbe:	Weiß		
Sekundärverpackung			
Beschreibung:	Kiste / Karton	Material:	Pappe
Stückzahl:	1 ST		
Maße:	510 x 200 x 130 mm		
Gewicht:	305 g		
Farbe:	Weiß		
Länge (aussen):	510 mm		
Breite (aussen):	200 mm		
Höhe (aussen):	130 mm		
Tertiär Verpackung			
Beschreibung:	Palette	Material:	Holz
Maße:	1200x800x144 mm		
Gewicht:	25.000 g		
Codierung			
Produktionsdatum:	Frische Nummer	Halbbarkeitsdatum:	TTMMJJ
		Charge-Code	Palette Nummer, Artikelnummer, Materialbezeichnung, Frische Nummer

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
Siebe:	vorhanden	Siebweite	Bemerkungen
	Nein		
Filter:	Nein		
Metalldetektor:	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,2 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 1,2 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 1,5 mm	
Röntgenstrahlung:	Ja		

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 und des Vereinigten Königreichs.		

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:	30.04.2025
Änderung:	Mikrobiologische Information