

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 09.01.2024

### B&B BL Muffin Blueberry Burst

#### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10187357</b>
Betrieb	Artikelnummer
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040014054
Baker & Baker BENELUX BV	1405
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501106
Baker & Baker Global	10187357
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141133
Baker & Baker FRANCE SARL	1405
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1365
Andere	
EAN Code	4017040014054
KN Code (EU)	1905907000

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Muffin mit Blaubeeren und natürlichem Aroma, dekoriert mit Butterstreusel, gefrostet

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



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

#### ALLGEMEINE INFORMATION

**Ursprungsland:** Belgien

#### ANWENDUNGSHINWEIS

##### Arbeitsanweisungen

**Auftauen:** **Zeit:** 90 - 120 min **Temperatur:** 20 - 23 °C

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	130 g			
<b>Höhe:</b>	74 mm			
<b>Breite:</b>	80 mm			

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	aromatisch, Süß, Butter, Heidelbeere	<b>Geruch:</b>	stark, süß, Heidelbeere
<b>Aussehen</b>	Gefroren	<b>Farbe:</b>	Goldbraun

#### ZUTATEN

WEIZENmehl; Pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps (in veränderlichen Gewichtsanteilen)); Zucker; Blaubeeren(15%); Wasser; WEIZENstärke; VollEipulver aus Freilandhaltung; BUTTER(1,7%); Modifizierte Stärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Calciumphosphate, Glucono-delta-Lacton; Reisquellmehl; Eiweißangereichertes Molkenpulver (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); Säureregulator: Natriumcarbonate; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Natürliches Aroma; Speisesalz; Natürliches Vanillearoma.

Artikelnummer: 10187357

Letzte Änderung am: 09.01.2024

**NÄHRWERTANGABEN**

**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.630 kJ	(390 kcal)
Fett:	22 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	3,7 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	6,2 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	11 g	
Kohlenhydrate:	44 g	
davon Zucker:	20 g	
Ballaststoffe:	1,5 g	
Eiweiß:	4,8 g	
Salz (Na x 2,5):	0,78 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:	0,3 g
Salz (NaCl):	194,1 mg
Minerales - Natrium:	311,70 mg
Wasser:	26,2 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	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	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	Nein
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	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	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.			
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen</b>			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE, SENF, SESAM.			

**GVO INFORMATION**

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

Artikelnummer: 10187357	Letzte Änderung am: 09.01.2024
-------------------------	--------------------------------

**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
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**

<b>Lagerbedingungen</b>	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	450 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Nicht verpackt
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
Mindesthaltbarkeit:	6 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Verpackt
<b>Transportbedingungen</b>	
Transporttemperatur:	-18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10187357	<b>Letzte Änderung am:</b> 09.01.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**VERPACKUNGSINFORMATION**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	3,120 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	3,711 kg	<b>Stückzahl:</b> 24 ST
<b>Palette</b>				
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800 mm Holz			
<b>VE pro Lage:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	9 ST	<b>VE pro Palette:</b> 72 ST
<b>Nettogewicht:</b>	224,64 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	293,87 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b> 186,00 cm
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Kapsel	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	24,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	2,21 g			
<b>Farbe:</b>	Schwarz			
<b>Höhe:</b>	66 mm			
<b>Durchmesser oben:</b>	93 mm			
<b>Durchmesser unten:</b>	50 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	92 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge (aussen):</b>	380 mm			
<b>Breite (aussen):</b>	287 mm			
<b>Höhe (aussen):</b>	88 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	51 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge:</b>	368 mm			
<b>Breite:</b>	279 mm			
<b>Höhe:</b>	32 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Folie	<b>Material:</b>	OPP	
<b>Quantität:</b>	0,0200 KG			
<b>Farbe:</b>	Transparent			
<b>Breite:</b>	800 mm			
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Klebstoff			
<b>Quantität:</b>	0,0050 KG			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	1,632 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	128 mm			
<b>Höhe:</b>	150 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	243 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge (aussen):</b>	396 mm			
<b>Breite (aussen):</b>	299 mm			
<b>Höhe (aussen):</b>	190 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	7,1 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	150 mm			
<b>Höhe:</b>	300 mm			
<b>Codierung</b>				
<b>Produktionsdatum:</b>	Nein	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TTMMJJJJ SS MM	
<b>Name:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b> Ja
<b>EAN:</b>	Ja			
<b>Tertiär Verpackung</b>				
<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>	150 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Bogen	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	296 g			
<b>Oberfläche:</b>	0,86 m2			
<b>Farbe:</b>	Braun			

<b>Artikelnummer:</b> 10187357		<b>Letzte Änderung am:</b> 09.01.2024	
<b>Länge:</b>	1.150 mm	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Breite:</b>	750 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LDPE
<b>Quantität:</b>	0,2241 KG		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	500 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	0,7 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	150 mm		
<b>Höhe:</b>	200 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Band		
<b>Quantität:</b>	28,8001 KG		
<b>Länge:</b>	900.000 mm		
<b>Breite:</b>	130 mm		
<b>Codierung</b>			
<b>Produktionsdatum:</b>	SAP Batch-Code	<b>Halbbarkeitsdatum:</b>	Ja
<b>Name:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	Ja

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

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

**GESETZLICHE INFORMATION**

Internationale Zutatennummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905907000	

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.

<b>Letzte Änderung am:</b>	09.01.2024
<b>Änderung:</b>	Verpackungsinformation