

## PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Die Spezifikation ist gültig für Produkte ab diesem Mindesthaltbarkeitsdatum: 12.03.2025  
Letzte Änderung am: 19.03.2025

### BCB Double Choc Cookie SP 75g

#### MATERIALNUMMERN

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10208468</b>
<b>Betrieb</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015693
Baker & Baker Global	10208468
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1569
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501361
Baker & Baker BENELUX BV	01569
Baker & Baker FRANCE SARL	21119
<b>Andere</b>	
EAN Code	4017040015693
KN Code (EU)	1905319900

#### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Schokoladencookie mit weißen und dunklen belgischen Schokoladenstückchen, gebacken, tiefgefroren

#### PRODUKTBESCHREIBUNG



Gefroren, Cookies

Gebackener Schokoladencookie mit weißen und dunklen Schokoladenstückchen. Einzelpack.

#### ALLGEMEINE INFORMATION

<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Physischer Zustand:</b>	Gefroren

#### ANWENDUNGSHINWEIS

<b>Allgemeine Empfehlung</b>			
<b>Anwendung</b>			
Auftauen und servieren			
<b>Arbeitsanweisungen</b>			
<b>Auftauen:</b>	<b>Zeit:</b>	60 min	<b>Temperatur:</b> 18 - 25 °C

#### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
<b>Gewicht</b>	75 g	71 - 79 g		
<b>Durchmesser:</b>	115 mm	105 - 125 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Aufgetaut</b>			
<b>Geschmack:</b>	Kakao, Schokolade	<b>Geruch:</b>	Gebacken
<b>Aussehen</b>	Runde, Mit Schokoladenstücken	<b>Farbe:</b>	Braun
<b>Struktur:</b>	leicht ballend		

Artikelnummer: 10208468

Letzte Änderung am: 19.03.2025

**ZUTATEN**

Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Palmfett; Belgische weiße Schokolade (11 %) (Zucker; Kakaobutter\*; Vollmilchpulver (MILCH); Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Belgische dunkle Schokolade (10 %) (Zucker; Kakaomasse\*; Kakaobutter\*; Emulgator: Lecithine (SOJA); Natürliches Vanillearoma); Rapsöl; Invertzuckersirup; Fettarmes Kakaopulver\* (3,4 %); Reisquellmehl; Süßmolkenpulver (MILCH); Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Glucono-delta-Lacton; Speisesalz; Melasse; Aroma. \*Rainforest Alliance-zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie auf ra.org.

**NÄHRWERTANGABEN**
**Pro 100 Gramm Produkt**

Energie:	1.969 kJ	(470 kcal)
Fett:	23 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	9,7 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,8 g	
Kohlenhydrate:	59 g	
davon Zucker:	39 g	
Ballaststoffe:	2,5 g	
Eiweiß:	4,7 g	
Salz (Na x 2,5):	0,74 g	

**Pro Portion (75 G)**

Energie:	1.476 kJ	(353 kcal)
Fett:	18 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	7,9 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	7,3 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	2,1 g	
Kohlenhydrate:	44 g	
davon Zucker:	29 g	
Ballaststoffe:	1,9 g	
Eiweiß:	3,5 g	
Salz (Na x 2,5):	0,56 g	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**
**Pro 100 Gramm Produkt**

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):	427,9 mg
Minerale - Natrium:	297,20 mg
Wasser:	8,6 g

**REFERENZMENGEN INFORMATION**
**Pro 100 Gramm Produkt**
**ERWACHSENE**

Energie:	24 %
Gesamtfett:	33 %
gestättigte Fettsäuren:	53 %
Kohlenhydrate:	23 %
Zucker:	43 %
Eiweiß:	9 %
Salz:	12 %

**Pro Portion (75 G)**
**ERWACHSENE**

Energie:	18 %
Gesamtfett:	25 %
gestättigte Fettsäuren:	40 %
Kohlenhydrate:	17 %
Zucker:	33 %
Eiweiß:	7 %
Salz:	9 %

Artikelnummer: 10208468

Letzte Änderung am: 19.03.2025

**ALLERGENEINFORMATIONEN**

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
<b>Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Nein	Nein
Gerste	Nein	Nein	Nein
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Nein	Nein
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Nein	Nein
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Ja	Ja
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Nein	Nein
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	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 SO<sub>2</sub>, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: SCHALENFRÜCHTEN, EI.

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.

**NACHHALTIGKEIT**

<b>Typ:</b> Palmöl	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038		
<b>Typ:</b> Kakao - Rainforest Alliance	<b>Wert:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
Mit dem Kauf von Rainforest Alliance- zertifizierten Kakao unterstützen wir den nachhaltigen Kakaoanbau. RFA- zertifizierten Bauern setzten bessere Anbaumethoden in Hinblick auf Mensch und Umwelt ein. www.rainforest-alliance.org. Supply Chain Model: Mass Balance. Certificate Holder ID: RA_00072092201		

**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		

**Artikelnummer:** 10208468

**Letzte Änderung am:** 19.03.2025

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
<b>Gesamtkeimzahl:</b>	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
<b>Schimmelpilze:</b>	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
<b>Hefen:</b>	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
<b>Salmonellen:</b>	/ 25 g	Nicht nachweisbar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	540 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Gefroren, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	10 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Transportbedingungen</b>	
<b>Transporttemperatur:</b>	-18 °C

Artikelnummer: 10208468

Letzte Änderung am:

19.03.2025

**VERPACKUNGSMITTEL**

Verkaufseinheit			
<b>Nettogewicht:</b>	4,950 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	5,724 kg
		<b>Stückzahl:</b>	66 ST
Palette			
<b>Palettentyp:</b>	Palette 1200 x 800 mm		
<b>VE pro Lage:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	9 ST
<b>Nettogewicht:</b>	356,4 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	450,908 kg
		<b>VE pro Palette:</b>	72 ST
		<b>Gesamthöhe der Palette:</b>	183,3 cm
Primärverpackung:			
<b>Beschreibung:</b>	U-card	<b>Material:</b>	Faltschachtelkarton
<b>Quantität:</b>	66,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	6,74 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Länge:</b>	120 mm		
<b>Breite:</b>	120 mm		
<b>Höhe:</b>	15 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Flexible film	<b>Material:</b>	OPP
<b>Quantität:</b>	0,0119 G		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	330 mm		
Sekundärverpackung			
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	52 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Länge (aussen):</b>	245 mm		
<b>Breite (aussen):</b>	125 mm		
<b>Höhe (aussen):</b>	125 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	280 g		
<b>Farbe:</b>	Braun		
<b>Länge (aussen):</b>	381 mm		
<b>Breite (aussen):</b>	286 mm		
<b>Höhe (aussen):</b>	187 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	1,73 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	100 mm		
<b>Höhe:</b>	200 mm		
Codierung			
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b>	Ja
Tertiär Verpackung			
<b>Beschreibung:</b>	Kantenschutz	<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	405 g		
<b>Farbe:</b>	Braun		
<b>Länge:</b>	35 mm		
<b>Breite:</b>	35 mm		
<b>Höhe:</b>	1.500 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Palletierpappe	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	2.000 g		
<b>Farbe:</b>	Grau		
<b>Länge:</b>	780 mm		
<b>Breite:</b>	1.180 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	LLDPE
<b>Quantität:</b>	0,0000 PCE		
<b>Farbe:</b>	Transparent		
<b>Breite:</b>	500 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht:</b>	2,70 g		
<b>Farbe:</b>	Weiß		
<b>Breite:</b>	148 mm		
<b>Höhe:</b>	210 mm		

<b>Artikelnummer:</b> 10208468	<b>Letzte Änderung am:</b> 19.03.2025
--------------------------------	---------------------------------------

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
Eisen:		Ø Prüfkörper: 2,5 mm	
Nicht-Eisen:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	
Edelstahl:		Ø Prüfkörper: 3,0 mm	

**GESETZLICHE INFORMATION**

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	1905319900	
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:	19.03.2025
Änderung:	Zutaten