

# PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 21.05.2024

## B&B BL Muffin Salted Caramel Nut

### MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	<b>10218588</b>
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker Global	10218588
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040020574
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2057
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040020574
Baker & Baker FRANCE SARL	2057
Baker & Baker BENELUX BV	2057
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501190
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141177
Andere	
EAN Code	4017040020574
KN Code (EU)	1905907000

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit Karamell und Nüssen, gebacken, tiefgefroren

### PRODUKTBESCHREIBUNG



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

### ALLGEMEINE INFORMATION

#### Prozessbeschreibung

Super schokoladig mit Walnuss-Stückchen und Haselnuss-Krokant. Das Highlight: die salzige Karamellfüllung im Inneren.

Ursprungsland: Portugal

### ANWENDUNGSHINWEIS

#### Allgemeine Empfehlung

#### Anwendung

#### Arbeitsanweisungen

Auftauen: Zeit: 120 min

### PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	130 g	124 - 136 g		
Höhe:	77 mm	67 - 87 mm		
Durchmesser:	83 mm	73 - 93 mm		

### SENSORISCHE INFORMATION

<b>Geschmack:</b>	Typisch, Schokolade, Karamell	<b>Geruch:</b>	Typisch, Keine fremden Gerüche
<b>Aussehen</b>	Gefroren	<b>Farbe:</b>	Hellbraun, Dunkelbraun

<b>Artikelnummer:</b> 10218588	<b>Letzte Änderung am:</b> 21.05.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**ZUTATEN**

WEIZENmehl; Rapsöl; Zucker; Wasser; Toffee Gesalzenes Karamell Sahnefüllung(10%) [Glukosesirup; Butter, gesalzen (MILCH) (Pasteurisierte Sahne (MILCH), MILCHferment, Speisesalz); Zucker; Wasser; KondensMILCH; Modifizierte Maisstärke; Karamell; Pflanzenextrakt (Apfelextrakt, Saflorkonzentrat, Zitronenkonzentrat, Karottenkonzentrat, Hibiscus-Extrakt, Radieschenkonzentrat, Konzentrat aus Schwarzer Johannisbeere); Emulgator: Lecithine (SOJA); Säureregulator: Milchsäure, Natriumbicarbonat, Natriumcitrate; Geliemittel: Agar-Agar, Pektine, Diphosphate; Natürliches Aroma; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat]; Gehackte karamellisierte HASELNÜSSE(4,1%) (HASELNÜSSE, Zucker); WALNÜSSE(3,8%); WEIZENstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumbicarbonat, Calciumphosphate, Glucono-delta-Lacton; Fettarmes Kakaopulver; Modifizierte Stärke; Reisquellmehl; Eiweißangereichertes Molkenpulver (MILCH); Süßmolkenpulver (MILCH); VollEipulver; Kakaobutter; VollMILCHpulver; MILCHeiweiß; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat, Sonnenblumenlecithine; Karamelpulver mit Milchfett(0,2%) (MagerMILCHpulver; Molkenzerzeugnis (MILCH); Zucker; MILCHFett; Natürliches Vanillearoma); MagerMILCHpulver; Gebranntes Zuckerpulver; Speisesalz; Natürliches Aroma (enthält GERSTE); Karamellzucker; Natürliches Vanillearoma; Kakaomasse.

**NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>		
<b>Energie:</b>	1.796 kJ	(430 kcal)
<b>Fett:</b>	25 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	3,6 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	14 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	7,4 g	
<b>Kohlenhydrate:</b>	45 g	
davon Zucker:	23 g	
<b>Ballaststoffe:</b>	1,5 g	
<b>Eiweiß:</b>	5,6 g	
<b>Salz (Na x 2,5):</b>	0,77 g	

**ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN**

<b>Pro 100 Gramm Produkt</b>	
<b>Fette davon Transfettsäuren:</b>	0,3 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:</b>	0,0 g
<b>Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:</b>	0,3 g
<b>Salz (NaCl):</b>	284,9 mg
<b>Minerales - Natrium:</b>	306,30 mg
<b>Wasser:</b>	20,8 g

**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
<b>Weizen</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Roggen</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Gerste</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Hafer</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Dinkel</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Khorasanweizen</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Ja	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>	Ja	Ja	Ja
<b>Mandeln</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Haselnuss</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Walnüsse</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Kaschunüsse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Pecannüsse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Paranüsse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Pistazien</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Macadamia-/Queenslandnuss</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Ja	Ja
<b>Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Nein	Ja
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Nein	Nein	Ja
<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 SO2, angegeben werden.

**Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen**

Kann Spuren enthalten von: SESAM, ANDEREN SCHALENFRÜCHTEN.

<b>Artikelnummer:</b> 10218588	<b>Letzte Änderung am:</b> 21.05.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**GVO INFORMATION**

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

**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		

**MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION**

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

**HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION**

<b>Lagerbedingungen</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion:</b>	450 Tage
<b>Lagertemperatur:</b>	Gefroren: < -18 °C
<b>Lagerhinweis:</b>	Nach dem Auftauen, nicht wieder einfrieren, trocken lagern und vor Wärme schützen
<b>Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	2 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

<b>Artikelnummer:</b> 10218588	<b>Letzte Änderung am:</b> 21.05.2024
--------------------------------	---------------------------------------

**VERPACKUNGSMITTEL**

<b>Verkaufseinheit</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	3,120 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	3,682 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>	10 ST	<b>VE pro Palette:</b> 80 ST
<b>Nettogewicht:</b>	249,60 kg	<b>Bruttogewicht:</b>	319,86 kg	<b>Gesamthöhe der Palette:</b> 195,40 cm
<b>Primärverpackung:</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Kapsel	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	24,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	1,6 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>	Schrumpffolie	<b>Material:</b>	Polyolefine	
<b>Quantität:</b>	28,0000 KG			
<b>Gewicht:</b>	4,8 g			
<b>Farbe:</b>	Transparent			
<b>Sekundärverpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Klebeband			
<b>Quantität:</b>	2,0600 G			
<b>Breite:</b>	48 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Box	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	256 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge (aussen):</b>	398 mm			
<b>Breite (aussen):</b>	293 mm			
<b>Höhe (aussen):</b>	181 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	4,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	1,02 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	149 mm			
<b>Höhe:</b>	210 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	88,11 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Länge (aussen):</b>	372 mm			
<b>Breite (aussen):</b>	280 mm			
<b>Höhe (aussen):</b>	83 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Tray	<b>Material:</b>	Wellpappe	
<b>Quantität:</b>	2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	49,79 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Codierung</b>				
<b>Name:</b>	Ja	<b>Haltbarkeitsdatum:</b>	TT/MM/JJJJ	<b>Charge-Code</b> XXXXXXXXXX
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Ja	<b>Materialcode:</b> Ja
<b>Tertiär Verpackung</b>				
<b>Beschreibung:</b>	Strechfolie	<b>Material:</b>	PE	
<b>Quantität:</b>	0,7388 KG			
<b>Farbe:</b>	Transparent			
<b>Breite:</b>	500 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Etikett	<b>Material:</b>	Papier	
<b>Quantität:</b>	3,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	1,02 g			
<b>Farbe:</b>	Weiß			
<b>Breite:</b>	149 mm			
<b>Höhe:</b>	210 mm			
<b>Beschreibung:</b>	Band	<b>Material:</b>	Wachs	
<b>Quantität:</b>	48,1593 KG			
<b>Gewicht:</b>	715 g			
<b>Länge:</b>	450 m			
<b>Breite:</b>	152,4 mm			
<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>Artikelnummer:</b> 10218588		<b>Letzte Änderung am:</b> 21.05.2024	
<b>Breite:</b>	800 mm		
<b>Höhe:</b>	144 mm		
<b>Beschreibung:</b>	Schrumpffolie	<b>Material:</b>	PE
<b>Quantität:</b>	0,0000 PCE		
<b>Breite:</b>	500 mm		
<b>Codierung</b>			
<b>Name:</b>	Ja	<b>Halbbarkeitsdatum:</b>	TT/MM/JJJJ
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Lieferant:</b>	Nein
<b>Weitere Angaben:</b>	SSCC	<b>Charge-Code</b>	XXXXXXXXXX
		<b>Materialcode:</b>	Ja

**LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP**

Materielle Gefahren - Gesondertes Kontrollsystem			
	vorhanden		Bemerkungen
<b>Filter:</b>	Ja		
<b>Metalldetektor:</b>	Ja		
<b>Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	2,5 mm
<b>Nicht-Eisen:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	2,5 mm
<b>Edelstahl:</b>		<b>Ø Prüfkörper:</b>	3,0 mm
<b>Röntgenstrahlung:</b>	Nein		
<b>visuelle Beurteilung:</b>	Ja		
<b>Ablehnungsmethode:</b>	Band anzuhalten und akustischer Alarm		

**GESETZLICHE INFORMATION**

Internationale Zutatenummerierung		
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>	21.05.2024
<b>Änderung:</b>	Andere