

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 06.03.2025

B&B BL Muffin Poppy Lemon

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10187359
Betrieb	
Artikelnummer	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040014078
Baker & Baker BENELUX BV	1407
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501108
Baker & Baker Global	10187359
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141131
Baker & Baker FRANCE SARL	1407
Andere	
EAN Code	4017040014078
KN Code (EU)	19059070007846

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Muffin mit Zitronengeschmack, Mohnsaat und Frischkäsezubereitung, gebacken, tiefgefroren.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

ALLGEMEINE INFORMATION

Prozessbeschreibung Extra saftig mit Mohn und herrlichem Zitronengeschmack. Dekoriert mit einem Cheesecake-Topping.	
Ursprungsland:	Portugal
Physischer Zustand:	Tiefgefroren

ANWENDUNGSHINWEIS

Allgemeine Empfehlung			
Anwendung			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	90 - 120 min	Temperatur: 20 - 23 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	130 g	125 - 135 g		
Höhe:	64 mm	54 - 74 mm		
Durchmesser:	86 mm	76 - 96 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, Mohnsamen, Zitrone	Geruch:	Typisch, Keine fremden Gerüche
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Gelb

Artikelnummer: 10187359	Letzte Änderung am: 06.03.2025
--------------------------------	---------------------------------------

ZUTATEN

Weizenmehl (WEIZEN); Zucker; Pflanzliches Öl; Raps; Frischkäsezubereitung (15%) (Magermilch (MILCH)); Sahne (MILCH); Tapiokastärke; Speisesalz; Milchsäurekulturen); Wasser; Weizenstärke (WEIZEN); Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphate, Glucono-delta-Lacton; Volleipulver (EI); Modifizierte Stärke; Mohnsamen (1,0%); Milcheiweiß (MILCH); Reisquellmehl; Süßmolkenpulver (MILCH); Aroma; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat; Speisesalz; Natürliches Vanillearoma.

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.627 kJ	(389 kcal)
Fett:	22 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	4,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	12 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	5,4 g	
Kohlenhydrate:	41 g	
davon Zucker:	22 g	
Ballaststoffe:	0,8 g	
Eiweiß:	5,4 g	
Salz (Na x 2,5):	0,74 g	

ERGÄNZENDE NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt	
Fette davon Transfettsäuren:	0,6 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren tierischen Ursprungs:	0,3 g
Fette davon trans-ungesättigte Fettsäuren nicht tierischen Ursprungs:	0,6 g
Minerales - Natrium:	295,00 mg
Wasser:	28,4 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	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	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	Ja
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: SCHALENFRÜCHTEN, SESAM, SOJA.

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.

Artikelnummer: 10187359	Letzte Änderung am: 06.03.2025
--------------------------------	---------------------------------------

NACHHALTIGKEIT

Typ: Keine Palmöl oder Palmkernöl	Wert:	Supply chain model:
--	--------------	----------------------------

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 Kuhmilcheiweißallergie:	Nein
Geeignet für Veganer:	Nein		

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

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

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	450 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Nicht verpackt
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Verpackt
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

Artikelnummer: 10187359 Letzte Änderung am: 06.03.2025

VERPACKUNGSGINFORMATION

Verkaufseinheit

Nettogewicht: 3,120 kg Stückzahl: 24 ST

Palette

Palettentyp: Palette 1200 x 800 mm
 VE pro Lage: 8 ST Lagen: 10 ST VE pro Palette: 80 ST
 Nettogewicht: 249,6 kg Bruttogewicht: 315,52 kg Gesamthöhe der Palette: 195,4 cm

Primärverpackung:

Beschreibung: Kapsel Material: Papier
 Quantität: 24,0000 PCE
 Gewicht: 1,6 g
 Farbe: Schwarz
 Höhe: 66 mm
 Durchmesser oben: 93 mm
 Durchmesser unten: 50 mm

Beschreibung: Schrumpffolie Material: Polyolefine
 Quantität: 6.720,0000 G
 Gewicht: 4,8 g
 Farbe: Transparent

Sekundärverpackung

Beschreibung: Klebeband
 Quantität: 2,0600 G
 Breite: 48 mm

Beschreibung: Box Material: Wellpappe
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 256 g
 Farbe: Weiß
 Länge (aussen): 398 mm
 Breite (aussen): 293 mm
 Höhe (aussen): 181 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
 Quantität: 4,0000 PCE
 Gewicht: 1,02 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 149 mm
 Höhe: 210 mm

Beschreibung: Tray Material: Wellpappe
 Quantität: 2,0000 PCE
 Gewicht: 88,11 g
 Farbe: Weiß
 Länge (aussen): 372 mm
 Breite (aussen): 280 mm
 Höhe (aussen): 83 mm

Beschreibung: Tray Material: Wellpappe
 Quantität: 2,0000 PCE
 Gewicht: 49,79 g
 Farbe: Weiß

Codierung

Name: Ja Haltbarkeitsdatum: TT/MM/JJJJ Charge-Code: XXXXXXXXXX
 EAN: Ja Lieferant: Ja Materialcode: Ja

Tertiär Verpackung

Beschreibung: Strechfolie Material: PE
 Quantität: 0,7388 KG
 Farbe: Transparent
 Breite: 500 mm

Beschreibung: Etikett Material: Papier
 Quantität: 3,0000 PCE
 Gewicht: 1,02 g
 Farbe: Weiß
 Breite: 149 mm
 Höhe: 210 mm

Beschreibung: Band Material: Wachs
 Quantität: 48,1593 KG
 Gewicht: 715 g
 Länge: 450 m
 Breite: 152,4 mm

Beschreibung: Palette Material: Holz
 Quantität: 1,0000 PCE
 Gewicht: 25.000 g
 Länge: 1.200 mm

Artikelnummer: 10187359		Letzte Änderung am: 06.03.2025	
Breite:	800 mm		
Höhe:	144 mm		
Beschreibung:	Schrumpffolie	Material:	PE
Quantität:	0,0000 PCE		
Breite:	500 mm		
Codierung			
Name:	Ja	Haltbarkeitsdatum:	TT/MM/JJJJ
EAN:	Ja	Lieferant:	Nein
Weitere Angaben:	SSCC	Charge-Code	XXXXXXXXXX
		Materialcode:	Ja

LEBENSMITTELSICHERHEIT / HACCP

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

GESETZLICHE INFORMATION

Internationale Zutatenummerierung		
Typ	Nummer	Bemerkungen
KN Code (EU)	19059070007846	
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:	06.03.2025
Änderung:	Andere