

 **Nuola****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Backmasse
BAKELS Artikelnummer:	19124827
Pistor Artikelnummer:	10855
GTIN-13:	7610103158237
Gebinde:	Kessel à 12.5 kg
Palettengrösse:	55 x 12.5 kg / 687.5 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	<25 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, Wasser, **Haselnüsse** (18%), **Sojabohnen**, Karamelzuckersirup, geriebene Zitronenschalen, Konservierungsmittel (E200, Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Zimt, natürliches Zitronenaroma, Farbstoff (Carotin).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Haselnussbackmasse zum Füllen von Gebäcken aller Art

Produkteigenschaften

- ✓ backfest
- ✓ streich- und dressierfähige Masse
- ✓ zum Verfeinern von Teigen und Massen
- ✓ feine Haselnussnote

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1519 361	kJ kcal
Fett, davon	14	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	1.2	g
Kohlenhydrate, davon	50	g
Zucker	45	g
Eiweiss	8.8	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.01	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	3	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	24.2	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	braun
Geruch	süss, Haselnüsse, leicht nach Zimt, Caramel und Zitrone
Geschmack	süss, Haselnüsse, leicht nach Zimt, Caramel und Zitrone
Textur	feinkörnige Masse

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	100'000
Escherichia coli	KBE/g	10
Staphylokokkus aureus	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojabohnen
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Haselnüsse
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja Nein

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweiz	
Vegetarismus	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> vegan
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-land liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift