

 **MARA 15 Platten****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Gipfelmargarine mit Butter
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	11103216
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	11257
<b>GTIN-13:</b>	7613200017384
<b>Gebinde:</b>	Karton à 10 kg, 5 x 2 kg
<b>Palettengrösse:</b>	56 x 10 kg / 560 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	180 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmfett\*, Wasser, eingesottene **Butter** (12.3%), Rapsöl, Aroma, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Kochsalz.

\*RSPO-SG

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ Gipfel
- ✓ Blätterteiggebäcke
- ✓ Plundergebäcke
- ✓ tourierte Hefesüssteiggebäcke

**Verarbeitungstemperatur**

18-22 °C

**Produkteigenschaften**

- ✓ tourierfertige Platten
- ✓ leicht zu verarbeiten
- ✓ maschinenfreundlich trotz Butteranteil
- ✓ sehr guter und gleichmässiger Trieb
- ✓ luftig leichte Gebäcke
- ✓ kurzer, zarter Schmelz
- ✓ ausgewogener Buttergeschmack
- ✓ konstante Qualität

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	2960 720	kJ kcal
Fett, davon	80	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	40	g
Kohlenhydrate, davon		g
<b>Zucker</b>		g
Eiweiss		g
Aschegehalt, davon		g
<b>Salz</b>	0.05	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	20	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	gelbliche Margarineplatte
<b>Geruch</b>	aromatisch-buttrig, ohne Fremdgeschmack
<b>Geschmack</b>	aromatisch-buttrig, ohne Fremdgeschmack
<b>Textur</b>	homogen, plastisch

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	100'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nn/25g
Schimmel	KBE/g	1'000
Hefen	KBE/g	1'000

## Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
FFA % (Ölsäure)	%		<0.5
Peroxidzahl	mVal02		<1.5
Tropfpunkt	°C		42-46
SFC % 20 °C	%		29-35
SFC % 30 °C	%		14-20

## Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) <sup>(2)</sup> (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input 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 Zielland 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