

 **FORNO 100****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Bäckereifett
BAKELS Artikelnummer:	11715223
Pistor Artikelnummer:	12756
GTIN-13:	7613200024825
Gebinde:	Karton mit Inliner à 20 kg
Palettengrösse:	30 x 20 kg / 600
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Schweinefett, Rinderfett, Palmfett* (ungehärtet, teilweise gehärtet, gehärtet), Rapsöl, Antioxidationsmittel (E320, E310).

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ geriebene Teige
- ✓ fetthaltige Hefeteige
- ✓ Zucker-, Mürb- und Sabléteige

Produkteigenschaften

- ✓ guter Mürbbeeindruck
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ geschmeidige Struktur
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ konstante Qualität

Verarbeitungstemperatur

18-22 °C

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	3700 900	kJ kcal
Fett, davon	100	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	43	g
Kohlenhydrate, davon	0	g
Zucker	0	g
Eiweiss	0	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser		g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	weisslich-hellgelbliches, geschäumtes Fett
Geruch	neutral
Geschmack	neutral - minim tierisch
Textur	glatt, salbig, wollig, homogen, geschäumt, fest bei 20 °C

Mikrobiologie

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

Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
FFA % (Ölsäure)	%		<0.5
Peroxidzahl	mValO2		<2
Tropfpunkt	°C		38-42
SFC % 10 °C	%		55-61
SFC % 20 °C	%		31-37
SFC % 30 °C	%		9-15

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (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 type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-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