

 **MARA 30 Platten****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Gipfelmargarine mit Butter
BAKELS Artikelnummer:	11832216
Pistor Artikelnummer:	12807
GTIN-13:	7613200026126
Gebinde:	Karton à 10 kg, 5 x 2 kg
Palettengrösse:	56 x 10 kg / 560 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmfett*, eingesottene **Butter** (24.6%), Wasser, Rapsöl, Emulgatoren (E471, Sonnenblumenlecithin), Aroma, 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
gesättigte Fettsäuren (FS)	43	g
Kohlenhydrate, davon		g
Zucker		g
Eiweiss		g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.4	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	20	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	gelbliche Margarineplatte
Geruch	aromatisch-buttrig, ohne Fremdgeschmack
Geschmack	aromatisch-buttrig, ohne Fremdgeschmack
Textur	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	mValO2/kg		<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) ⁽¹⁾	<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) ⁽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 checked="" type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input checked="" 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 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