

 **SAINDOUX****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Schweinefett
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	19109223
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	10849
<b>GTIN-13:</b>	7610103158084
<b>Gebinde:</b>	Karton mit Inliner à 20 kg
<b>Palettengrösse:</b>	30 x 20 kg / 600 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	270 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Schweinefett.

**Einsatzmöglichkeiten**

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

**Verarbeitungstemperatur**

18-22 °C

**Produkteigenschaften**

- ✓ hervorragender Mürbeeffekt
- ✓ raffiniertes Fett
- ✓ geschmacksneutral
- ✓ geschmeidige Struktur
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ konstante Qualität

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	3700 900	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	100	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	41	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	0	g
<b>Zucker</b>	0	g
<b>Eiweiss</b>	0	g
<b>Aschegehalt, davon</b>		g
<b>Salz</b>	0	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser		g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	weisslich, geschäumtes Fett
<b>Geruch</b>	neutral
<b>Geschmack</b>	neutral - minim tierisch
<b>Textur</b>	glatt, salbig, homogen, geschäumt

## 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/kg		<2
Tropfpunkt	°C		32-38
SFC % 10 °C	%		45-52
SFC % 20 °C	%		26-36
SFC % 30 °C	%		5-15

## 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 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) <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

<b>Produktionsland</b>	Schweiz	
<b>Vegetarismus</b>	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch
	<input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch	<input type="checkbox"/> vegan
<b>Bio-Zertifizierung</b>		
<b>Bestätigung</b>	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.	
<b>Adresse</b>	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*