


 **BELFLORA 10 Platten R****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Blätterteigmargarine mit Butterfett	
BAKELS Artikelnummer:	50425216	
Pistor Artikelnummer:	18531	
GTIN-13:	7630019604031	
Gebinde:	Karton à 10 kg, 5 x 2 kg	
Palettengrösse:	56 x 10 kg / 560 kg	
Haltbarkeit ab Produktion:	150 Tage	
Lagerbedingungen:	15-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit	

Zusammensetzung

Rapsöl, Rapsöl (gehärtet), Wasser, Kokosfett, eingesottene **Butter** (8.4%), Kakaobutter, Emulgatoren (E471, E475), Speisesalz, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Aroma.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Blätterteiggebäcke
- ✓ Plundergebäcke
- ✓ tourierte Hefesüssteige

Verarbeitungstemperatur

18-22 °C

Produkteigenschaften

- ✓ tourierfertige Platten
- ✓ leicht zu verarbeiten
- ✓ maschinenfreundlich
- ✓ sehr guter und gleichmässiger Trieb
- ✓ luftig, leichte Blätterteiggebäcke
- ✓ kurzer, zarter Schmelz
- ✓ auch für Blitzvariante geeignet
- ✓ mit Butterfett, ohne Palmöl
- ✓ ausgewogener Geschmack
- ✓ konstante Qualität

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	2960 720	kJ kcal
Fett, davon	80	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	45	g
Kohlenhydrate, davon	0	g
Zucker	0	g
Eiweiss	0	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.24	g
Natrium		g
Nahrungsfasern		g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	20	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	hellgelbliche Margarineplatte
Geruch	buttrig, aromatisch, leicht salzig, kein Fremdgeschmack
Geschmack	buttrig, aromatisch, kein Fremdgeruch
Textur	plastisch, glatt, homogen, fest bei 20 °C

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	100'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
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		44-48
SFC % 20 °C	%		38-44
SFC % 30 °C	%		20-26

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"/>	ingesottene 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-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