FRITESSA A

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Frittierfett
BAKELS Artikelnummer:	19221216
Pistor Artikelnummer:	12771
GTIN-13:	7610103107976
Gebinde:	Karton à 10 kg, 2 x 5 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage
Lagerbedingungen:	10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Rapsöl (gehärtet), HOLL Rapsöl, **Erdnussöl**, Kokosöl, Antioxidationsmittel (E306), Schaumverhüter (E900).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ für alle Gebäcke und Speisen, die schwimmend gebacken oder frittiert werden

Verarbeitungstemperatur

175-185 °C

Produkteigenschaften

- ✓ Tranchen à 1 kg
- ✓ angenehmer, neutraler Geruch
- ✓ ausgiebig in der Anwendung dank schwacher Fettaufnahme im Frittiergut
- ✓ leichtes und hygienisches Nachfüllen der Fritteuse dank Tranchenschnitt
- ✓ rasches Auflösen / Schmelzen
- ✓ konstante Qualität
- ✓ lange Haltbarkeit

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	3700 900	kJ kcal
Fett, davon	100	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	53	g
Kohlenhydrate, davon	0	g
Zucker	0	g
Eiweiss	0	g
Aschegehalt, davon	0	g
Salz	0	g
Natrium	0	g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol	0	g
Organische Säuren	0	g
Wasser	0	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	weisslich
Geruch	neutral
Geschmack	neutral
Textur	homogen, bei Raumtemperatur festes Fett

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	100
Enterobacteriaceae	KBE/g	10
Staphylokokken (koagulase positiv)	KBE/g	10
Salmonellen	KBE/g	nn/25g
Schimmel	KBE/g	100
Hefen	KBE/g	100

Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
FFA % (Ölsäure)	%		<0.1
Peroxidzahl	mÄq/kg		<1
Tropfpunkt	°C		51-56
SFC % 10 °C	%		42-52
SFC % 20 °C	%		35-45
SFC % 30 °C	%		20-30

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren) Ja	Nein	betroffene Zutat
Glutenhaltige Getreide (Derivate)(1)	☐	☒	
Milch (Derivate)	☐	☒	
Eier (Derivate)	☐	☒	
Fische (Derivate)	☐	☒	
Krebstiere (Derivate)	☐	☒	
Sojabohnen (Derivate)	☐	☒	
Hartschalenobst (Nüsse)(2) (Derivate)	☐	☒	
Erdnüsse (Derivate)	☒	☐	Erdnussöl
Sesamsamen (Derivate)	☐	☒	
Sellerie (Derivate)	☐	☒	
Senf (Derivate)	☐	☒	
Weichtiere (Derivate)	☐	☒	
Lupinen (Derivate)	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite	☐	☒	

(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	☐ lacto-vegetarisch ☐ ovo-lacto-vegetarisch ☐ ovo-vegetarisch ☒ 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
Sabrina Forster
Digital unterschrieben von Sabrina Forster
Datum: 2019.08.05 11:43:47 +02'00'