

# TFORNO V

#### **Stammdaten**

Sachbezeichnung: Bäckereifett pflanzlich

BAKELS Artikelnummer: 11655223 Pistor Artikelnummer: 12759

**GTIN-13**: 7613200024009

Gebinde: Karton mit Inliner à 20 kg

Palettengrösse: 27 x 20 kg / 540 kg

Haltbarkeit ab Produktion: 360 Tage

**Lagerbedingungen:** ≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Rapsöl, Rapsöl (gehärtet), Kokosfett.

#### Einsatzmöglichkeiten

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

#### Verarbeitungstemperatur

18-22°C

#### Produkteigenschaften

- ✓ guter Mürbeeffekt
- √ geschmacksneutral
- √ geschmeidige Struktur
- √ vielseitig einsetzbar
- √ konstante Qualität
- √ ohne Palmöl
- √ lange Haltbarkeit



Version: 2 Form: II Erstellt: 31.07.2020 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

Ersteller: fosa Prüfer: enan Seite 1 von 3

#### FORNO V Artikelnummer: 11655223

#### Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	3700	kJ
Lifetyle	900	kcal
Fett, davon	100	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	58	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
Geruch	neutral
Geschmack	neutral
Textur	homogene Masse, bei Raumtemperatur festes Fett

#### Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000
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		40-45
SFC % 20 °C	%		30-37
SFC % 30 °C	%		11-15

Version: 2 Form: II Erstellt: 31.07.2020 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

Ersteller: fosa Prüfer: enan Seite 2 von 3

## FORNO V Artikelnummer: 11655223

#### Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enth (zu dekl Ja	alten arieren) Nein	betroffene Zutat
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>		$\boxtimes$	
Milch (Derivate)		$\boxtimes$	
Eier (Derivate)		$\boxtimes$	
Fische (Derivate)		$\boxtimes$	
Krebstiere (Derivate)		$\boxtimes$	
Sojabohnen (Derivate)		$\boxtimes$	
Hartschalenobst (Nüsse) <sup>(2)</sup> (Derivate)		$\boxtimes$	
Erdnüsse (Derivate)		$\boxtimes$	
Sesamsamen (Derivate)		$\boxtimes$	
Sellerie (Derivate)		$\boxtimes$	
Senf (Derivate)		$\boxtimes$	
Weichtiere (Derivate)		$\boxtimes$	
Lupinen (Derivate)		$\boxtimes$	
Schwefeldioxid und Sulfite		$\boxtimes$	
(4) Cluster le altime Cetroide Meiner Demons	<u> </u>		17 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

<sup>(1)</sup> Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle:	Ja 🖂	Nein 🗌	
--	------	--------	--

## Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Schweiz	
Vegetarismus	☐ lacto-vegetarisch☐ ovo-vegetarisch	<ul><li>□ ovo-lacto-vegetarisch</li><li>⋉ vegan</li></ul>
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	ungen der Schweizerisch bezüglich Hygiene, Rücks Allergenen sowie Rückst werden weder gentechni behandelte Rohstoffe ve	ntsprechen in allen Belangen den Anforder- nen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere kverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, känden und Fremdstoffen. Für die Produktion sch veränderte noch mit Gamma-Strahlen rwendet. e rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE A Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	G Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift

Sabrina Digital unterschriebe von Sabrina Forster Datum: 2020.07.31 11:38:59 +02'00'

Ersteller: fosa Prüfer: enan Seite 3 von 3

<sup>(2)</sup> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.