TORTA

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Patisseriemargarine pflanzlich
BAKELS Artikelnummer:	11076216
Pistor Artikelnummer:	12786
GTIN-13:	7613200017094
Gebinde:	Karton à 10 kg, 2 x 5 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

Zusammensetzung

Palmfett*, Wasser, Palmkernfett*, Kokosöl, Rapsöl, Emulgatoren (E471, E472c), Speisesalz, Säuerungsmittel (Milchsäure), Farbstoff (Beta Carotin), Aroma (**Milch**).

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ neutrale Grundcrèmen
- ✓ Füllungen
- ✓ Cakes
- ✓ dressierte Linzertorten
- ✓ geriebene Teige
- ✓ fetthaltige Hefeteige
- ✓ Zucker- und Mürbteige
- ✓ Spritzmassen
- ✓ gerührte Massen

Produkteigenschaften

- ✓ 1 kg Tranchen
- ✓ gute Aufschlageigenschaften
- ✓ vielseitig verwendbar
- ✓ kurzer, zarter Schmelz
- ✓ geschmeidige, feine Struktur
- ✓ angenehmer Geschmack
- ✓ konstante Qualität
- ✓ sehr guter Mürbeeffekt

Verarbeitungstemperatur

18-22 °C

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	2960 720	kJ kcal
Fett, davon	80	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	51	g
Kohlenhydrate, davon	0	g
Zucker	0	g
Eiweiss	0	g
Aschegehalt, davon		g
Salz	0.05	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	20	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	weisslich
Geruch	buttrig
Geschmack	buttrig
Textur	geschmeidig

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		38-42
SFC % 10 °C	%		54-62
SFC % 20 °C	%		25-32
SFC % 30 °C	%		8-12

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)	☒	☐	Aroma
Eier (Derivate)	☐	☒	
Fische (Derivate)	☐	☒	
Krebstiere (Derivate)	☐	☒	
Sojabohnen (Derivate)	☐	☒	
Hartschalenobst (Nüsse)(2) (Derivate)	☐	☒	
Erdnüsse (Derivate)	☐	☒	
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 Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2021.10.12 09:25:14 +02'00'