## ©MARA 30 Platten

Stammdaten

Sachbezeichnung
BAKELS Artikelnummer:
Pistor Artikelnummer:
GTIN-13:
Gebinde:
Palettengrösse:
Haltbarkeit ab Produktion:
Lagerbedingungen:

Gipfelmargarine mit Butter
11832216
12807
7613200026126
Karton à $10 \mathrm{~kg}, 5 \times 2 \mathrm{~kg}$
$56 \times 10 \mathrm{~kg} / 560 \mathrm{~kg}$
180 Tage
$\leq 18{ }^{\circ} \mathrm{C} \quad$ / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65\% Luftfeuchtigkeit

## Zusammensetzung

Palmfett*, Butter (30\%), Wasser, Rapsöl, Emulgatoren (E471, Sonnenblumenlecithin), Aroma, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Kochsalz.
*RSPO-SG

## Einsatzmöglichkeiten

$\checkmark$ Gipfel
$\sqrt{ }$ Blätterteiggebäcke
$\sqrt{ }$ Plundergebäcke
$\checkmark$ tourierte Hefesüssteiggebäcke

Verarbeitungstemperatur $18-22^{\circ} \mathrm{C}$

## Produkteigenschaften

$\checkmark$ tourierfertige Platten
$\checkmark$ leicht zu verarbeiten
$\checkmark$ maschinenfreundlich trotz Butteranteil
$\checkmark$ sehr guter und gleichmässiger Trieb
$\checkmark$ luftig leichte Gebäcke
$\checkmark$ kurzer, zarter Schmelz
$\checkmark$ ausgewogener Buttergeschmack
$\checkmark$ konstante Qualität

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

| Beschreibung | pro 100g | Einheit |
| :--- | ---: | ---: |
| Energie | $2960 ~ k J$ <br> 720 <br> kcal |  |
| Fett, davon | 80 |  |
| gesättigte Fettsäuren (FS) | 43 g |  |
| Kohlenhydrate, davon | g |  |
| Zucker | g |  |
| Eiweiss | g |  |
| Aschegehalt, davon | g |  |
| Salz | 0.4 g |  |
| Natrium | g |  |
| Nahrungsfasern | g |  |
| Alkohol | g |  |
| Organische Säuren | g |  |
| Wasser | 20 | g |

Sensorische Produkteigenschaften

| Aussehen | gelbliche Margarineplatte |
| :--- | :--- |
| Geruch | aromatisch-buttrig, ohne Fremdgeschmack |
| Geschmack | aromatisch-buttrig, ohne Fremdgeschmack |
| Textur | homogen, plastisch |

## Mikrobiologie

| Beschreibung | Einheit | Limite |
| :--- | :---: | :---: |
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | $100{ }^{\prime} 000$ |
| Enterobacteriaceae | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | 100 |
| Salmonellen | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | $\mathrm{nn} / 25 \mathrm{~g}$ |
| Schimmel | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | $1^{\prime} 000$ |
| Hefen | $\mathrm{KBE} / \mathrm{g}$ | $1^{\prime} 000$ |

Physikalische / chemische Eigenschaften

| Beschreibung | Einheit | typische Werte | Toleranzen |
| :--- | :---: | :--- | :---: |
| FFA \% (Ölsäure) | $\%$ |  | $<0.5$ |
| Peroxidzahl | $\mathrm{mValO} / \mathrm{kg}$ |  | $<1.5$ |
| Tropfpunkt | ${ }^{\circ} \mathrm{C}$ |  | $42-46$ |
| SFC $\% 20^{\circ} \mathrm{C}$ | $\%$ |  | $29-35$ |
| SFC $\% 30^{\circ} \mathrm{C}$ | $\%$ |  | $14-20$ |

## Allergene／Kreuzkontamination

| Beschreibung | enthalten （zu deklarieren） Ja Nein |  | betroffene Zutat |
| :---: | :---: | :---: | :---: |
| Glutenhaltige Getreide（Derivate）${ }^{(1)}$ | $\square$ | 区 |  |
| Milch（Derivate） | 区 | $\square$ | Butter |
| Eier（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Fische（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Krebstiere（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Sojabohnen（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Hartschalenobst（Nüsse）${ }^{(2)}$（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Erdnüsse（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Sesamsamen（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Sellerie（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Senf（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Weichtiere（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Lupinen（Derivate） | $\square$ | 区 |  |
| Schwefeldioxid und Sulfite | $\square$ | 区 |  |

（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：$\quad$ Ja $\boxtimes \quad$ Nein $\square$

Angaben über Produktionsland und Konformität

| Produktionsland | Schweiz |  |
| :---: | :---: | :---: |
| Vegetarismus | $\boxtimes$ lacto－vegetarisch $\boxtimes$ ovo－lacto－vegetarisch <br> $\square$ ovo－vegetarisch $\square$ vegan |  |
| Bio－Zertifizierung |  |  |
| Bestätigung | Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforder－ ungen 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． <br> Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel－ land liegt beim Kunden． |  |
| Adresse | BAKELS NUTRIBAKE AG <br> Buzibachstrasse 19 <br> Postfach <br> CH－6023 Rothenburg | Tel．：＋41 419140280 Fax：＋41 419140281 info＠bakels．ch www．bakels．ch |

