

 **FRITESSA B****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Frittierfett mit Butterfett
BAKELS Artikelnummer:	50408216
Pistor Artikelnummer:	18454
GTIN-13:	7630019603867
Gebinde:	Karton à 10 kg, 2 x 5 kg
Palettengrösse:	60 x 10 kg / 600 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	270 Tage
Lagerbedingungen:	10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmfett*, Sonnenblumenöl high oleic, eingesottene **Butter** (3%), Antioxidationsmittel (E306), Schaumverhüter (E900).

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

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

Verarbeitungstemperatur

175-185 °C

Produkteigenschaften

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

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	3700 900	kJ kcal
Fett, davon	100	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	45	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	buttrig
Geschmack	buttrig
Textur	homogene Masse, 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	mÄg/kg		<1
SFC % 10 °C	%		44-54
SFC % 20 °C	%		25-35
SFC % 30 °C	%		10-20

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-vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/> ovo-lacto-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 Ziel-land 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