

 **TORTA R soft****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Patisseriemargarine pflanzlich
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	50409216
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	18453
<b>GTIN-13:</b>	7630019603874
<b>Gebinde:</b>	Karton à 10 kg, 2 x 5 kg
<b>Palettengrösse:</b>	60 x 10 kg / 600 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	150 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Kokosfett (gehärtet), Wasser, Kokosfett, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Rapsöl (gehärtet), Emulgatoren (E471, E472b, Sonnenblumenlecithin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Speisesalz, Aromen.

**Einsatzmöglichkeiten**

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

**Produkteigenschaften**

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

**Verarbeitungstemperatur**

18-22 °C

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	2960 720	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	80	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	58	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	0	g
<b>Zucker</b>		g
<b>Eiweiss</b>		g
<b>Aschegehalt, davon</b>		g
<b>Salz</b>	0.05	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	20	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	weisslicher Margarineblock, geschnitten
<b>Geruch</b>	leicht buttrig
<b>Geschmack</b>	leicht buttrig
<b>Textur</b>	homogen, cremig bei 20 °C

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	100'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g
Schimmel	KBE/g	100
Hefen	KBE/g	100

## Physikalische / chemische Eigenschaften

Beschreibung	Einheit	typische Werte	Toleranzen
FFA % (Ölsäure)	%		<0.5
Peroxidzahl	mValO2/kg		<1.5
SFC % 10 °C	%		47-53
SFC % 20 °C	%		20-26
SFC % 30 °C	%		3-9

## Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) <sup>(1)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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) <sup>(2)</sup> (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 type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input checked="" 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

Sabrina Lehnherr  
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr  
 Datum: 2020.12.29 13:15:22 +01'00'