

 **BELFLORA Blitz****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Blätterteigmargarine pflanzlich
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	11102216
<b>Pistor Artikelnumemr:</b>	12752
<b>GTIN-13:</b>	7613200017360
<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>	180 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Palmfett\*, Wasser, Rapsöl, Emulgator (E471), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Aroma.

\*RSPO-SG

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ Blätterteiggebäcke
- ✓ Plundergebäcke
- ✓ tourierte Hefesüssteiggebäcke

**Verarbeitungstemperatur**

5-10 °C

→ direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten

**Produkteigenschaften**

- ✓ 250 g Würfel
- ✓ Würfelschnitt, ideal für Blitz-Blätterteig
- ✓ leicht zu verarbeiten
- ✓ sehr guter und gleichmässiger Trieb
- ✓ luftig, leichte Blätterteiggebäcke
- ✓ kurzer, zarter Schmelz
- ✓ ausgewogener Geschmack
- ✓ konstante Qualität

## Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
<b>Energie</b>	2960 720	kJ kcal
<b>Fett, davon</b>	80	g
<b>gesättigte Fettsäuren (FS)</b>	38	g
<b>Kohlenhydrate, davon</b>	0	g
<b>Zucker</b>	0	g
<b>Eiweiss</b>	0	g
<b>Aschegehalt, davon</b>		g
<b>Salz</b>	0	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	20	g

## Sensorische Produkteigenschaften

<b>Aussehen</b>	weisslich
<b>Geruch</b>	nach Vanille
<b>Geschmack</b>	nach Vanille
<b>Textur</b>	geschmeidig

## Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1000
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
SFC % 10 °C	%		51-57
SFC % 20 °C	%		32-40
SFC % 30 °C	%		16-21

## 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 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

Jasmin  
 Fleischmann  
 Digital unterschrieben  
 von Jasmin  
 Fleischmann  
 Datum: 2022.09.29  
 14:44:00 +02'00'