

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 10.08.2023

B&B Marble Loaf Cake**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10249103
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker Global	10249103
Baker & Baker BENELUX BV	29541
Baker & Baker FRANCE SARL	29541
Overig	
EAN-Code	8436542128544
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Gemarmerde cake met chocoladestukjes en gedecoreerd met chocolade drizzle, gebakken, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Portugal

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	70 min	Temperatuur: 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	75 g	70,5 - 79,5 g		
Hoogte	80 mm	70 - 90 mm		
Breedte	20 mm	17 - 23 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Vanille	Geur:	Typisch, Geen vreemde geuren
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel, Bruin

Artikelnummer: 10249103

Laatste verandering op: 10.08.2023

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		25
Raapzaadolie		25
Suiker		20
Water		9
Eipoeder		4
Boter		4
Chocoladestukjes		3
	Suiker	2
	Cacao massa	< 1
	Cacaoboter	< 1
	Emulgator	< 1
	Lecithinen (soja)	E 322
	Natuurlijk vanillearoma	< 1
Magere melkpoeder		3
Maïsbloem		2
Magere cacao poeder		2
Chocoladedruppels		1
	Cacao massa	< 1
	Suiker	< 1
	Cacaoboter	< 1
	Magere cacao poeder	< 1
	Emulgator	< 1
	Lecithinen (soja)	E 322
Rijsmiddel		< 1
	Difosfaten	E 450
	Natriumcarbonaten	E 500
Bevochtigingsmiddel		< 1
	Glycerol	E 422
Melkeiwit		< 1
Zout		< 1
Antiklontermiddel		< 1
	Calciumcarbonaat	E 170
Natuurlijk vanillearoma		< 1

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
 > 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
 < 1 %: < 1 %

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBloem; Raapzaadolie; Suiker; Water; Elpoeder; BOTER; Chocoladestukjes (2,9%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk vanillearoma); Magere MELKpoeder; Maïsbloem; Magere cacao poeder; Chocoladedruppels (1,5%) (Cacao massa; Suiker; Cacaoboter; Magere cacao poeder; Emulgator: Lecithinen (SOJA)); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; MELKeiwit; Zout; Antiklontermiddel: Calciumcarbonaat; Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.984 kJ (476 kcal)
Vetten:	28,8 g
waarvan verzadigde vetzuren:	5,2 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	16,5 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	6,8 g
Koolhydraten:	46,3 g
waarvan suikers:	25,2 g
Vezels:	2,0 g
Eiwitten:	6,9 g
Zout (Na x 2,5):	0,8598 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,4 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	221,8 mg
Mineralen - Natrium:	343,9 mg
Water:	13,9 g

Artikelnummer: 10249103

Laatste verandering op: 10.08.2023

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveldioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: NOTEN, SESAM.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

DUURZAAMHEID

Type:	Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan	Waarde:	Supply chain model:
--------------	--	----------------	----------------------------

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				PAM 16

Artikelnummer:	10249103	Laatste verandering op:	10.08.2023
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Opslagadvies:	Verpakt
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	2 - 8 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10249103	Laatste verandering op: 10.08.2023
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	1,875 kg	Brutogewicht:	2,047 kg	Aantal stuks:	25 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm Hout				
DE per laag:	12 ST	Lagen:	15 ST	DE per pallet:	180 ST
Nettogewicht:	337,50 kg	Brutogewicht:	393,83 kg	Totale pallethoogte:	186,90 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	11,60 g				
Kleur:	Blauw				
Breedte	500 mm				
Hoogte	320 mm				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Tape				
Hoeveelheid:	1,6480 G				
Breedte	48 mm				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	162,83 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	286 mm				
Breedte (buitenzijde):	250 mm				
Hoogte (buitenzijde):	115 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	1,02 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	149 mm				
Hoogte	210 mm				
Codering					
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	25.000 g				
Lengte	1.200 mm				
Breedte	800 mm				
Hoogte	144 mm				
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	PE		
Hoeveelheid:	0,0000 PCE				
Breedte	500 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	3,0000 PCE				
Gewicht	1,02 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	149 mm				
Hoogte	210 mm				
Codering					
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Leverancier:	Neen	Materiaalcode:	Ja
Overige codes:	SSCC				

Artikelnummer: 10249103

Laatste verandering op: 10.08.2023

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

	Aanwezig		Opmerkingen
Filters:	Ja		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Visuele inspectie:	Ja		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.

Laatste verandering op: 10.08.2023
Verandering: Productafmetingen