

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 26.09.2023

Chocolade Bun met Hazelnoot RTB**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10249372
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	29539
Baker & Baker FRANCE SARL	29539
Overig	
EAN-Code	5413321295393
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Gistdeeg, slakvormig met chocolade (5%) en hazelnootvlokken (3,6%), voorgerezen, diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Diepgevroren bakkerswaar, voorgerezen, ongebakken.

Gistdeeg, slakvormig met chocolade (5%) en Hazelnootvlokken (3,6%), voorgerezen, diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Denemarken	Continent van herkomst:	Europa
---------------------------	------------	--------------------------------	--------

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	15 min	Temperatuur: 180 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	110 g	105 - 117 g		
Diameter	8,3 mm	7,6 - 9,0 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Chocolade, Licht zoet	Geur:	Chocolade
Uiterlijk:	Rond	Kleur:	Goudbruin

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem			35	
Water			25	
Suiker			9	
Glucose-fructosestroop			5	
Palmolie			5	
Chocolade			5	
	Suiker			2
	Cacao massa			2
	Cacaoboter			< 1
	Emulgator			< 1
		Zonnebloemlecithine	E 322	< 1
	Natuurlijk aroma			< 1
Hazelnootvlokken			4	
Raapzaadolie			4	
Gist			3	
Kokosolie			2	
Gemodificeerd zetmeel			1	
Cacaopoeder			< 1	
Zout			< 1	
Rijsmiddel			< 1	
	Difosfaten	E 450		< 1
	Natriumcarbonaten	E 500		< 1
Weipoeder			< 1	
Tarwegluten			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
Kleurstof			< 1	
	Calciumcarbonaat	E 170		< 1
	Caroteen	E 160a		< 1
Zonnebloemolie			< 1	
Stabilisator			< 1	
	Natriumalgiinaat	E 401		< 1
	Calciumsulfaat	E 516		< 1
	Difosfaten	E 450		< 1
Volle melkpoeder			< 1	
Natuurlijk aroma			< 1	
Glucosestroop			< 1	
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur	E 300		< 1
Enzymen			< 1	
	Amylasen			< 1
	Xylanase			< 1
	Lipase			< 1
bevat tarwe				
Melkeiwit			< 1	
Zuurteregelaar			< 1	
	Citroenzuur	E 330		< 1
Vitamine A			< 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; Water; Suiker; Glucose-fructosestroop; Palmolie; Chocolade (5%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: Zonnebloemlecithine; Natuurlijk aroma); HAZELNOOTvlokken (3,6%); Raapzaadolie; Gist; Kokosolie; Gemodificeerd zetmeel; Cacaopoeder; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; WEIpoeder; TARWEgluten; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Kleurstof: Calciumcarbonaat, Caroteen; Zonnebloemolie; Stabilisator: Natriumalgiinaat, Calciumsulfaat, Difosfaten; Volle MELKpoeder; Natuurlijk aroma; Glucosestroop; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen: Amylasen, Xylanase, Lipase (bevat TARWE); MELKeiwit; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Vitamine A.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.422 kJ	(340 kcal)
Vetten:	15,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	6,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
Koolhydraten:	43,0 g	
waarvan suikers:	17,0 g	
Vezels:	2,2 g	
Eiwitten:	6,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,7625 g	

Artikelnummer: 10249372

Laatste verandering op: 26.09.2023

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	762,5 mg
Mineralen - Natrium:	305,0 mg
Water:	24,2 g

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	Neen	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide 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: EI, ANDERE NOTEN.			

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 100 %	Supply chain model: Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0311-12-000-00; RSPO #: 253806-2018-AQ-DEN-ASI		
Type: Cacao - RFA	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Door de inkoop van Rainforest Alliance gecertificeerde cacao, steunen wij duurzame cacaoteelt. RFA gecertificeerde boeren gebruiken betere landbouwmethodes, met respect voor mens en natuur. www.rainforest-alliance.org . Supply Chain Model: Mass Balance.		

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 koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer:	10249372	Laatste verandering op:	26.09.2023
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
pH				
pH:	5,86			
Droge stof				, Drogestofanalyse uitgevoerd: 68,04 g/100g.
Vochtgehalte:				, 31.55 g/100g

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Wateractiviteit (Wa):				Aw product – 0,9.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000	1.000			ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10	10			NMKL 144:2005/NF EN/ISO 16140-2
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 9308-1, ISO 16649
Schimmels:	/ g		10			ISO 21527
Gisten:	/ g	1 000	100			ISO 21527
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932:2005/ ISO11133:2014
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			AFNOR 3M 01/9-04/03, ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/25 g	Niet aantoonbaar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
:	/ g					Microbiologische informatie is voor het gebakken artikel.

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 22 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-25 °C

Artikelnummer: 10249372	Laatste verandering op: 26.09.2023
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	5,280 kg	Brutogewicht:	5,637 kg
Pallet		Aantal stuks:	48 ST
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	12 ST
Nettogewicht:	506,88 kg	Brutogewicht:	564,15 kg
DE per pallet:		96 ST	
Totale pallethoogte:		189 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	PET
Aantal stuks:	4 ST		
Afmetingen:	38 x 40 cm		
Gewicht:	18 g		
Kleur:	Blauw		
Codering			
EAN:	Ja	Vervaldatum:	Ja
Lotcode:		Ja	
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Afmetingen:	39,6 x 29,6 x 14,5 cm		
Gewicht:	280 g		
Beschrijving:	Etiket		
Gewicht:	5 g		
Codering			
EAN:	Ja	Vervaldatum:	Ja
Lotcode:		Ja	
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Afmetingen:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht:	25.000 g		
Kleur:	Bruin		
Beschrijving:	Omwikeld met folie	Materiaal:	PET
Codering			
EAN:	Ja	Vervaldatum:	Ja
Lotcode:		Ja	

CONTAMINATIE

	Wettelijk toegestaan maximaal niveau	Maximumwaarde	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
		Maximumwaarde		Methode/opmerkingen
Fysische contaminanten				
Niet productgerelateerde verontreinigingen				
Vrij van vreemde voorwerpen	100 %			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem				
	Aanwezig			Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja			
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	3,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	3,5 mm	

Artikelnummer: 10249372	Laatste verandering op: 26.09.2023
--------------------------------	---

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
EAN13	5413321295393	

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: 26.09.2023
Verandering: