

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

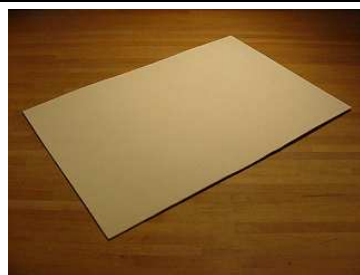
Laatste verandering op: 27.06.2022

Bladerdeegplak**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10151954
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	23515
Overig	
EAN-Code	8712398035152
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Bladerdeegproducten. Diepgevroren rechthoekige margarine bladerdeegplak.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Gevuld 25 - 30 min, ongevuuld 20 - 25 min			
Werkinstructies			
Ontdoeien:	Tijd:	15 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	25 - 30 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	25 - 30 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	600 g	570 - 630 g		
Hoogte	2,5 mm	2,3 - 2,7 mm		
Lengte	550 mm	530 - 570 mm		
Breedte	380 mm	340 - 385 mm		
Vorm:	Rechthoekig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Als referentie	Geur:	Geurloos, neutraal
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

Artikelnummer: 10151954

Laatste verandering op: 27.06.2022

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		45
Water		30
Palmvet		20
Raapzaadolie		6
Gejodeerd zout		< 1
Zout		< 1
Kaliumjodide		< 1
Zout		< 1
Emulgator		< 1
Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
Lecithinen	E 322	< 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 %

INGREDIËTENDECLARATIE

TARWEbloem; Water; Palmvet; Raapzaadolie; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.605 kJ	(386 kcal)
Vetten:	27,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,8 g	
Koolhydraten:	27,7 g	
waarvan suikers:	0,6 g	
Vezels:	1,3 g	
Eiwitten:	6,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,945 g	

Per portie (600 G)		
Energie:	9.631 kJ	(2.315 kcal)
Vetten:	164,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	78,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	63,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	22,6 g	
Koolhydraten:	165,9 g	
waarvan suikers:	3,3 g	
Vezels:	7,7 g	
Eiwitten:	39,2 g	
Zout (Na x 2,5):	5,669 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	963,3 mg
Mineralen - Natrium:	377,9 mg
Water:	35,9 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	19 %
Totale vetten:	39 %
Verzadigde vetzuren:	65 %
Koolhydraten:	11 %
Suikers:	1 %
Eiwitten:	13 %
Zout:	16 %

Per portie (600 G)	VOLWASSENEN
Energie:	116 %
Totale vetten:	235 %
Verzadigde vetzuren:	390 %
Koolhydraten:	64 %
Suikers:	4 %
Eiwitten:	78 %
Zout:	94 %

Artikelnummer: 10151954

Laatste verandering op: 27.06.2022

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	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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: EI, SOJA, MELK / LACTOSE, NOTEN, SELDERIJ, SESAM.			

GMO INFORMATIE

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

DIEET INFORMATIE

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

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10151954	Laatste verandering op: 27.06.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10151954	Laatste verandering op: 27.06.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 8,400 kg	Brutogewicht: 9,047 kg	Aantal stuks: 14 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
DE per laag: 4 ST	Lagen: 10 ST	DE per pallet: 40 ST	
Nettogewicht: 336,00 kg	Brutogewicht: 388,11 kg	Totale pallethoogte: 97,00 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 24,73 g			
Kleur: Blauw			
Breedte: 580 mm			
Hoogte: 810 mm			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 463 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 576 mm			
Breedte (buitenzijde): 394 mm			
Hoogte (buitenzijde): 82 mm			
Beschrijving: Tape	Materiaal: PP		
Hoeveelheid: 2,2250 G			
Gewicht: 2,22 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 48 mm			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 2,0000 PCE			
Gewicht: 78 g			
Kleur: Wit			
Lengte: 558 mm			
Breedte: 345 mm			
Codering			
Productiedatum: Neen	Vervaldatum: DDMMJJJJ UU MM		
Naam: Ja	Leverancier: Ja	Materiaalcode: Ja	
EAN: Ja			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 40,0000 PCE			
Kleur: Wit			
Breedte: 150 mm			
Hoogte: 90 mm			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 3,0000 PCE			
Gewicht: 335 g			
Kleur: Bruin			
Lengte: 1.150 mm			
Breedte: 750 mm			
Beschrijving: Folie (stretch)	Materiaal: LDPE		
Hoeveelheid: 0,2240 KG			
Kleur: Transparant			
Breedte: 500 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 0,7 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 150 mm			
Hoogte: 200 mm			
Beschrijving: Lint			
Hoeveelheid: 4,9015 G			
Lengte: 600.000 mm			
Breedte: 165,1 mm			
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 25.000 g			
Lengte: 1.200 mm			
Breedte: 800 mm			
Hoogte: 150 mm			
Codering			
Productiedatum: SAP batchcode	Vervaldatum: Ja		
Naam: Ja	Leverancier: Ja	Materiaalcode: Ja	
EAN: Ja			

Artikelnummer: 10151954	Laatste verandering op: 27.06.2022
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Zeven:	Ja	4 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,2 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	8712398035152	
GN-code (EU)	1905908000	

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:	27.06.2022
Verandering:	Houdbaarheid en opslag condities - Houdbaarheid