

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 30.11.2020

Vierkante koek**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156472
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	24104
Overig	
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken getoerd gerezen deeg zonder vulling, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Vierkante koek van gerezen bladerdeeg.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

Fysische conditie: Deeg

GEBRUIKSIINSTRUCTIES**Werkinstructies**

Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C	R.H.:	80 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C		
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	50 g	47 - 53 g		
Lengte	75 mm	72 - 78 mm		
Breedte	75 mm	72 - 78 mm		
Vorm:	Vierkant			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Boterachtig	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

Artikelnummer: 10156472

Laatste verandering op: 30.11.2020

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem			45	
Water			25	
Palmvet			15	
Raapzaadolie			4	
Gist			3	
Suiker			3	
Zout			1	
Tarwegluten			< 1	
Dextrose			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
	Lecithinen	E 322		< 1
	Calciumcarbonaat	E 170		< 1
Enzymen			< 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 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Palmvet; Raapzaadolie; Gist; Suiker; Zout; TARWEGLUTEN; Dextrose; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Calciumcarbonaat; Enzymen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.428 kJ	(342 kcal)
Vetten:	19,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,7 g	
Koolhydraten:	33,4 g	
waarvan suikers:	3,9 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	8,0 g	
Zout (Na x 2,5):	1,012 g	
Per portie (50 G)		
Energie:	714 kJ	(171 kcal)
Vetten:	9,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	3,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,4 g	
Koolhydraten:	16,7 g	
waarvan suikers:	1,9 g	
Vezels:	0,9 g	
Eiwitten:	4,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,506 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):	1.020,2 mg
Mineralen - Natrium:	404,8 mg
Water:	36,2 g

REFERENTIE-INNAMEN INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	17 %
Totale vetten:	27 %
Verzadigde vetzuren:	45 %
Koolhydraten:	13 %
Suikers:	4 %
Eiwitten:	16 %
Zout:	17 %
Per portie (50 G)	VOLWASSENEN
Energie:	9 %
Totale vetten:	14 %

Artikelnummer: 10156472	Laatste verandering op: 30.11.2020
--------------------------------	---

Verzadigde vetzuren:	23 %
Koolhydraten:	6 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	8 %
Zout:	8 %

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	Ja
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
Zwaveloxide 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 zwaveloxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, MELK / LACTOSE, SOJA, 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.

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831149		

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.

Artikelnummer: 10156472	Laatste verandering op: 30.11.2020
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ 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

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 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: 10156472	Laatste verandering op: 30.11.2020
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	9,500 kg	Brutogewicht:	9,874 kg	Aantal stuks:	190 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST	DE per pallet:	56 ST
Nettogewicht:	532,00 kg	Brutogewicht:	578,59 kg	Totale pallethoogte:	169,70 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	13,35 g				
Kleur:	Blauw				
Breedte	440 mm				
Hoogte	610 mm				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP		
Hoeveelheid:	2,2250 G				
Gewicht	2,22 g				
Kleur:	Transparant				
Breedte	48 mm				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	354 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	394 mm				
Breedte (buitenzijde):	294 mm				
Hoogte (buitenzijde):	221 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	0,7 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	152,5 mm				
Hoogte	137,7 mm				
Codering					
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM		
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE		
Hoeveelheid:	0,2241 KG				
Kleur:	Transparant				
Breedte	500 mm				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	103,5 g				
Kleur:	Bruin				
Lengte	750 mm				
Breedte	1.150 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	0,7 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	150 mm				
Hoogte	200 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: 10156472 Laatste verandering op: 30.11.2020

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	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	5410003241044	
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: 30.11.2020
Verandering: Dieet Informatie