

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 28.04.2021

**GF133 Berliner ohne Füllung****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10149925</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040000798
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040000798
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	79
Baker & Baker BENELUX BV	29416
Overig	
EAN-Code	4017040000798
GN-code (EU)	1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Berlijnse bol, diepgevroren
---------------------------------------	-----------------------------

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Gefrituurd bakkerswaar., Diepgevroren

Berlijnse bol, bereid met los gistdeeg

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
<b>Fysische conditie:</b>	Stukken		

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

Toepassing	
Minstens 60 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.	
Of kort (max. 2 minuten) opwarmen op 200°C met stoom. Naar wens vullen en decoreren.	
De tijd- en temperatuurinformatie zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.	
Werkinstructies	
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b> > 60 min

<b>Artikelnummer:</b> 10149925	<b>Laatste verandering op:</b> 28.04.2021
--------------------------------	---

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	57 g	56,2 - 59,3 g	Gemiddeld gewicht van 12 stuks, Interne methode	
<b>Hoogte</b>	52,2 mm	49 - 56 mm	Gemiddelde van 6 stuks, Interne methode	
<b>Diameter</b>	555,5 mm	530 - 580 mm	6 stuks, Interne methode	

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Deeg, ontdooid</b>			
<b>Smaak</b>	Aromatisch, Typische frituursmaak	<b>Geur:</b>	Aromatisch, Typische frituurgeur
<b>Uiterlijk:</b>	Ronde en egale vorm, Stabiele kraag	<b>Kleur:</b>	Middenbruin, Met lichtgele kraag
<b>Kruimel, ontdooid</b>			
<b>Structuur:</b>	Fijne poriën, Gelijmatige verbrokkeling, Zacht		

**INGREDIËNTENDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Water; Palmvet; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaar; Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; LACTOSE; Gist; Suiker; EIPOEDER; EIWIPOEDER; Zout; TARWEZETMEEL; MELKEIWIT; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk vanillearoma (BEVAT MELK).

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

<b>Per 100 gram product</b>		
<b>Energie:</b>	1.486 kJ	(355 kcal)
<b>Vetten:</b>	17,4 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	8,0 g	
<b>waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:</b>	6,7 g	
<b>waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:</b>	2,6 g	
<b>Koolhydraten:</b>	40,9 g	
<b>waarvan suikers:</b>	4,8 g	
<b>Vezels:</b>	1,9 g	
<b>Eiwitten:</b>	7,8 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,9740 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

<b>Per 100 gram product</b>	
<b>Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:</b>	0,2 g
<b>Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:</b>	0,0 g
<b>Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:</b>	0,2 g
<b>Zout (NaCl):</b>	859,2 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	389,6 mg
<b>Water:</b>	31,3 g

Artikelnummer: 10149925      Laatste verandering op: 28.04.2021

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Granen die gluten bevatten en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
<b>Schaaldieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Eieren en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Vis en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pinda's en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sojabonen en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Noten en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	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
<b>Selderij en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Mosterd en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sesam en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties &gt; 10 mg/kg of &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Neen	Neen
<b>Lupine en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Weekdieren en afgeleide producten</b>	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 SO <sub>2</sub> bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: SOJA, NOTEN.			
Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden.			
Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.			

**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: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

**DIET INFORMATIE**

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

**Artikelnummer:** 10149925 **Laatste verandering op:** 28.04.2021

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
<b>E. coli:</b>	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
<b>Schimmels:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Gisten:</b>	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	546 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Bij open opslagcondities, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10149925      Laatste verandering op: 28.04.2021

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

Distributieeenheid					
<b>Nettogewicht:</b>	4,10 kg	<b>Brutogewicht:</b>	5,064 kg	<b>Aantal stuks:</b>	72 ST
Pallet					
<b>Pallettype:</b>	Pallet 1200 x 800				
<b>DE per laag:</b>	4 ST	<b>Lagen:</b>	9 ST	<b>DE per pallet:</b>	36 ST
<b>Nettogewicht:</b>	148 kg	<b>Brutogewicht:</b>	207 kg	<b>Totale pallethoogte:</b>	193,2 cm
Primaire verpakking					
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	36,63 g				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Breedte</b>	580 mm				
<b>Hoogte</b>	900 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	95 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte</b>	580 mm				
<b>Breedte</b>	380 mm				
Codering					
<b>Productiedatum:</b>	Productietijd	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Lotcode:</b>	Versheidnummer
Secundaire verpakking					
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	737 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	599 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	395 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	198 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket				
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	1 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte</b>	32 mm				
<b>Breedte</b>	19 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	3,7389 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	165 mm				
<b>Hoogte</b>	220 mm				
Codering					
<b>Overige codes:</b>	Versheidnummer, Productietijd, Karton nummer		<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY	
Tertiaire verpakking					
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Karton		
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	280 g				
<b>Kleur:</b>	Grijs				
<b>Lengte</b>	1.000 mm				
<b>Breedte</b>	700 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,1170 KG				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	2,6 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Breedte</b>	210 mm				
<b>Hoogte</b>	148,5 mm				

Artikelnummer: 10149925      Laatste verandering op: 28.04.2021

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**
**Fysische gevaren - specifiek controlesysteem**

Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Röntgenstraal	Neen		

**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: 28.04.2021  
 Verandering: Ingrediëntendeclaratie, Microbiologische Informatie