

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 03.11.2023

**Chocoladeflap****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10249437</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker Global	10249437
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542128629
Overig	
EAN-Code	8436542128629

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Gerezen bladerdeeg in driehoekvorm gevuld met cacaocrème, ongebakken, diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING****ALGEMENE INFORMATIE**

Fysische conditie: Bevroren  
Land van herkomst: Spanje

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

**Toepassing**  
Ontdooien: 20-30 min. bij kamertemperatuur; Bakken: 22-24 min. bij 185°C in een heteluchtoven of 220-225°C in een traditionele oven.

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	130 g	121,2 - 138,8 g		
Hoogte	120 mm	100 - 140 mm		
Lengte	138 mm	131 - 145 mm		
Breedte	145 mm	134 - 156 mm		

**SENSORISCHE INFORMATIE**

Deeg			
Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Licht gelig-wit
Vulling			
Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Bruin

**INGREDIËNDECLARATIE**

Chocoladecrème (31%) (Suiker; Plantaardige oliën en vetten: Palm, Zonnebloem, (in wisselende verhoudingen); Magere cacaopoeder; Gemodificeerd zetmeel; Emulgator: Lecithinen (SOJA); HAZELNOOTpasta; Aroma; Vanilline); TARWEbloem; Margarine (Plantaardig vet: Palm; Water; Plantaardige oliën: Zonnebloem, Soja, (in wisselende verhoudingen); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zout; Aroma; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Kleurstof: Caroteen); Water; Suiker; Gist; Dextrose; Zout; TARWEgluten; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Antiklontermiddel: Calciumcarbonaat; Gemodificeerd Zetmeel; SOJAbloem; Fructose; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom, Hydroxypropylcellulose; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Maïszetmeel; Aroma; Enzymen.

Artikelnummer: 10249437

Laatste verandering op: 03.11.2023

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	1.786 kJ	(428 kcal)
Vetten:	25 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10 g	
Koolhydraten:	45 g	
waarvan suikers:	21 g	
Eiwitten:	5,3 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6456 g	

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Ja
Hazelnoten	Ja	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
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavedioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: SULFIET, EI, VIS, MELK.			

**GMO INFORMATIE**

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

**BIOLOGISCHE INFORMATIE**

Biologisch: Neen

**DUURZAAMHEID**

**DIEET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja  
 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: 10249437

Laatste verandering op: 03.11.2023

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				Interne methode
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Interne methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	258 dagen
Bewaartemperatuur:	Bevroren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
<b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	4 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Blisterverpakking
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	< -18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
Nettogewicht:	6,5 kg	Brutogewicht:	6,8 kg
		Aantal stuks:	50 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
<b>Secundaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier

**WETTELIJKE INFORMATIE**

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.