

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 22.06.2023

WALDKORN®CLASSIC CIABATTA JNR**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10249254
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 29537
Overig	
EAN-Code	5413321295379
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Bruin multigranenbrood, voorgebakken, diepgevroren
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

Voorgebakken brood, Diepgevroren

Diepgevroren, gedeeltelijk gebakken meergranenciabatta. Het product heeft een open kruimelstructuur.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Bevroren

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	105 g	80 - 130 g		
Hoogte	47,5 mm	40 - 55 mm		
Lengte	125 mm	115 - 135 mm		
Breedte	82,5 mm	75 - 90 mm		
Vorm:	Rechthoekig, langwerpig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Brood	Geur:	Brood, Typisch
Uiterlijk:	Regelmatige vorm	Kleur:	Donkerbruin, Met vlekken
Structuur:	Typisch		

Artikelnummer: 10249254

Laatste verandering op: 22.06.2023

FORMULERING

Ingrediënt	E-nummer	%*
Tarwebloem		25
Water		25
Volkoren tarwemeel		20
Havervlokken		4
Zonnebloempitten		3
Tarwegluten		3
Gebroken volkoren tarwekorrels		3
Gedeeltelijk geroosterd tarwemoutmeel		3
Bruin lijnzaad		3
Gerst		2
Haver		2
Gerstemoutextract		2
Volkorenroggemeel		2
Gist		1
Gejodeerd zout		< 1
	Zout	
	Kaliumjodaat	
Gedroogd roggezuurdesem		< 1
Raapzaadolie		< 1
Antioxidant		< 1
	Ascorbinezuur	
Gemoute tarwebloem	E 300	< 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 (24%); Water; Volkoren TARWEmeel (21%); HAVERvlokken (4%); Zonnebloempitten; TARWEgluten (3%); Gebroken volkoren TARWEkorrels (3%); Gedeeltelijk geroosterd TARWEmoutmeel (3%); Bruin lijnzaad; GERST (2%); HAVER (2%); GERSTemoutextract (2%); VolkorenROGGEmeel (2%); Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Gedroogd ROGGEzuurdesem (0,6%); Raapzaadolie; Antioxidant: Ascorbinezuur; Gemoute TARWEbloem.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.079 kJ	(256 kcal)
Vetten:	4,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,7 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	1,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,7 g	
Koolhydraten:	39,0 g	
waarvan suikers:	0,8 g	
Vezels:	6,2 g	
Eiwitten:	11,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8100 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	810,0 mg
Mineralen - Natrium:	324,0 mg
Water:	24,0 g

Artikelnummer: 10249254	Laatste verandering op: 22.06.2023
-------------------------	------------------------------------

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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
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	Ja	Ja
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: MELK / LACTOSE, SOJA, NOTEN, SESAM.			
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: Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan	Waarde:	Supply chain model:
---	----------------	----------------------------

DIET 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

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ISO 4833
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

Artikelnummer: 10249254	Laatste verandering op: 22.06.2023
--------------------------------	---

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:	2 dagen
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C
Opmerkingen	Transport temperatuur tussen -15 en -21°C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,675 kg	Brutogewicht:	4,506 kg	Aantal stuks:	35 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm Hout				
DE per laag:	4 ST	Lagen:	14 ST	DE per pallet:	56 ST
Nettogewicht:	205,80 kg	Brutogewicht:	277,34 kg	Totale pallethoogte:	184,40 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Omwikkeld met folie	Materiaal:	LDPE		
Aantal stuks:	1 ST				
Afmetingen:	1040				
Gewicht	5 g				
Kleur:	Transparant				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Aantal stuks:	1 ST				
Afmetingen:	589 mm x 389 mm x 121 mm				
Gewicht	823 g				
Kleur:	Bruin				
Lengte (buitenzijde):	589 mm				
Breedte (buitenzijde):	389 mm				
Hoogte (buitenzijde):	121 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Aantal stuks:	1 ST				
Afmetingen:	300 x 105 mm				
Gewicht	3 g				
Codering					
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	Batchnummer
EAN:	Ja	Leverancier:	Neen	Materiaalcode:	Ja
Overige codes:	Gewicht, Logo				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200 x 800 x 150 mm				
Gewicht	25.000 g				

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	

Artikelnummer: 10249254

Laatste verandering op: 22.06.2023

WETTELIJKE INFORMATIE**Internationaal ingrediëntnummer**

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905903000	

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: 22.06.2023

Verandering: