

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 22.03.2022

Mini pizza margherita

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10094830
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040888907
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88890
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040888907
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501922
Baker & Baker Global	10094830
Baker & Baker BENELUX BV	29473
Overig	
EAN-Code	4017040888907
GN-code (EU)	19012000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Pizza met tomaten (13%) en kaas (8%), voorgerezen en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Deegstuk, Voorgerezen, Diepgevroren

Voorgerezen, ovale pizza van gistdeeg met een lichtrode tomatensaus, bekleed met Gouda- en Edamkaas, chili-salami, bestrooid met blokjes tomaat, pepers en ui.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland **Continent van herkomst:** Europa

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd: 10 - 30 min		
Opmerkingen	Leg de producten op bakplaten en laat ontdooien.		
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 14 min	Temperatuur: 230 °C	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 14 min	Temperatuur: 170 - 190 °C	

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	175 g	158 - 192 g		
Gewicht gebakken:	149 g	140 - 158 g		
Lengte	180 mm	168 - 192 mm		
Breedte	120 mm	111 - 129 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak:	Fruutig, Tomaat, Kaas, kruiden	Geur:	Fruutig, Tomaat, Kaas, kruiden
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Licht, Lichtrood, Wit, Rood, Groen, Geel
Structuur:	Krokant, Sappig		

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
DEEG			55	
	Tarwebloem			35
	Water			15
	Gist			2
	Olijfolie			2
	Gejodeerd zout			2
	Zout			
	Kaliumjodaat			
	Suiker			2
	Stabilisator			
		Guarpitmeel	E 412	
	Tarwemoutbloem			
	Emulgator			
		Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e	
	Rijsmiddel			
		Difosfaten	E 450	
		Natriumcarbonaten	E 500	
	Raapzaadolie			
	Meelverbeteraar			
		Ascorbinezuur	E 300	
	Enzymen			
	Zuurteregelaar			
		Calciumcarbonaat	E 170	
TOPPING				
Tomatensaus			15	
	Water			
	Tomatenpoeder			
	Suiker			
	Gemodificeerd zetmeel			
	Zetmeel			
		Knoflookpoeder		
	Gejodeerd zout			
	Zout			
	Kaliumjodaat			
	Dextrose			
	Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten			
	Specerijen			
	Kruiden			
	Voedingszuur			
		Citroenzuur	E 330	
	Zout			
	Raapzaadolie			
	Paprika extract			
	Chilipoeder			
Tomaat			15	
Kaas			8	
Kaas (Gouda)				
Edammerkaas				
Mozzarella kaas			5	
Preparatie met crème fraîche en kruiden			2	
	Crème fraîche			40
	Basilicum			
	Bieslook			
	Peterselie			
	Water			
	Knoflook			
	Tarwezetmeel			
	Citroensap (uit concentraat)			
	Zout			
	Suiker			
Zetmeel				

* 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 %

Artikelnummer: 10094830	Laatste verandering op: 22.03.2022
--------------------------------	---

INGREDIËNTEDECLARATIE

DEEG: TARWEBLOEM; Water; Gist; Olijfolie; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Suiker; Stabilisator: Guarpitmeel; TARWEMOUTBLOEM; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Raapzaadolie; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen; Zuurteregelaar: Calciumcarbonaat; TOPPING: Tomatensaus (14%): (Water; Tomatenpoeder; Suiker; Gemodificeerd zetmeel; Zetmeel; Knoflookpoeder; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Dextrose; Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten; Specerijen; Kruiden; Voedingszuur: Citroenzuur; Zout; Raapzaadolie; Paprika extract; Chilipoeder); Tomaat (13%); KAAS (8%): (KAAS (GOUDA), EDAMMERKAAS); MOZZARELLA KAAS (5%); PREPARATIE MET CRÈME FRAÎCHE EN KRUIDEN (2%): (CRÈME FRAÎCHE (40%); Basilicum; Bieslook; Peterselie; Water; Knoflook; TARWEZETMEEL; Citroensap (uit concentraat); Zout; Suiker); Zetmeel.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	849 kJ (202 kcal)
Vetten:	7,2 g
waarvan verzadigde vetzuren:	3,0 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g
Koolhydraten:	26,3 g
waarvan suikers:	7,6 g
Vezels:	2,0 g
Eiwitten:	7,0 g
Zout (Na x 2,5):	1,1200 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Cholesterol:	30,7 ppm
Zout (NaCl):	1.120,0 mg
Mineralen - Natrium:	447,0 mg
Koolhydraatruilwaarden:	2,2 BU
Water:	55,5 g

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	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	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	Neen	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
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: VIS.			

Artikelnummer: 10094830 Laatste verandering op: 22.03.2022

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	1 000				ISO 16649
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ISO 11290-2

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	273 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevoren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	4,2 kg	Brutogewicht:	4,603 kg	Aantal stuks:	24 ST
Opmerkingen	2 x 2,1 kg				
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	10 ST	DE per pallet:	80 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	393,24 kg	Totale pallethoogte:	187 cm
Nettogewicht:	336 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	PE		
Afmetingen:	410x355 mm				
Gewicht	17 g				
Codering					
Overige codes:			Vervaldatum:	MHD	
Productietijd, Leverancierscode, Versheidnummer					
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Karton	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	402x295x172 mm				
Gewicht	369 g				
Lengte (buitenzijde):	402 mm				
Breedte (buitenzijde):	295 mm				
Hoogte (buitenzijde):	172 mm				
Codering					
Overige codes:			Vervaldatum:	MHD	Lotcode: Ja
Versheidnummer, Fabriekscode, Productietijd					
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200 x 800 x 144 mm				
Gewicht	25 kg				
Kleur:	Bruin				

Artikelnummer: 10094830

Laatste verandering op: 22.03.2022

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,5 mm	
Procesomschrijving			

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19012000	
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: 22.03.2022
Verandering: Formulering