

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Specificatie geldig voor producten met THT vanaf: 12.01.2025

Laatste verandering op: 14.06.2023

### B&B BL Raspberry White Choc Cookie Puck 80g

#### ARTIKELNUMMERS

| Artikelnummer                  |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker artikelnummer    | <b>10246518</b> |
| Bedrijfsnaam                   |                 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4065698001117   |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 111             |
| Baker & Baker BENELUX BV       | 29443           |
| Baker & Baker FRANCE SARL      | 29443           |
| Overig                         |                 |
| EAN-Code                       | 4065698001117   |
| GN-code (EU)                   | 1901200000      |

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Ongebakken koekjes met gedroogde frambozen en witte chocolade stukjes, diepgevroren

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.

#### ALGEMENE INFORMATIE

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Land van herkomst:</b> | Duitsland |
| <b>Fysische conditie:</b> | Bevroren  |

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

| Toepassing                                                                                    |              |             |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|----------------------------------|
| De tijd en temperatuur informatie is indicatief en afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden. |              |             |                                  |
| Bakken in bevroren toestand                                                                   |              |             |                                  |
| Werkinstructies                                                                               |              |             |                                  |
| <b>Ontdooien:</b>                                                                             | <b>Tijd:</b> | 20 min      |                                  |
| <b>Opmerkingen</b>                                                                            | (Optioneel)  |             |                                  |
| <b>Bakken (Heteluchtoven):</b>                                                                | <b>Tijd:</b> | 15 - 17 min | <b>Temperatuur:</b> 160 - 170 °C |
| <b>Bakken (Vloeroven):</b>                                                                    | <b>Tijd:</b> | 15 - 17 min | <b>Temperatuur:</b> 180 - 190 °C |

#### PRODUCTAFMETINGEN

|                 | Doel   | Interval     | Methode  | Opmerking |
|-----------------|--------|--------------|----------|-----------|
| <b>Gewicht</b>  | 80 g   | 75 - 85 g    | Rauw     |           |
| <b>Diameter</b> | 110 mm | 100 - 120 mm | Gebakken |           |

#### SENSORISCHE INFORMATIE

| Gebakken          |                                    |               |               |
|-------------------|------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Smaak</b>      | Zoet gebakken, Framboos, Chocolade | <b>Geur:</b>  | Zoet gebakken |
| <b>Uiterlijk:</b> | Stukken                            | <b>Kleur:</b> | Goudbruin     |
| <b>Structuur:</b> | Zacht, Taai, Krokant               |               |               |

Artikelnummer: 10246518

Laatste verandering op: 14.06.2023

**FORMULERING**

| Ingredient                                                   | E-nummer             | %*                             |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| Belgische witte chocolade                                    |                      | 30                             |
| Suiker                                                       |                      | 15                             |
| Cacaoboter                                                   |                      | 6                              |
| Volle melkpoeder                                             |                      | 6                              |
| Emulgator                                                    |                      |                                |
|                                                              | Lecithinen (soja)    |                                |
|                                                              | E 322                |                                |
| Natuurlijk vanillearoma                                      |                      |                                |
| Tarwebloem                                                   |                      | 30                             |
| Suiker                                                       |                      | 15                             |
| Palmvet                                                      |                      | 8                              |
| Water                                                        |                      | 6                              |
| Raapzaadolie                                                 |                      | 4                              |
| Boter                                                        |                      | 4                              |
| Weipoeder (Melk)                                             |                      | 3                              |
| Invertsuikerstroop                                           |                      | 2                              |
| Gedroogde frambozen                                          |                      | 1                              |
| Voorverstijfselde rijstebloem                                |                      | < 1                            |
| Bevochtigingsmiddel                                          |                      | < 1                            |
|                                                              | Glycerol             |                                |
|                                                              | E 422                | < 1                            |
| Rijsmiddel                                                   |                      | < 1                            |
|                                                              | Natriumcarbonaat     |                                |
|                                                              | E 500                | < 1                            |
|                                                              | Glucono-delta-lacton |                                |
|                                                              | E 575                | < 1                            |
| Zout                                                         |                      | < 1                            |
| Melasse                                                      |                      | < 1                            |
| Natuurlijk aroma                                             |                      | < 1                            |
| *Rainforest Alliance gecertificeerd.<br>Lees meer op ra.org. |                      |                                |
| * 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 %                |                                |

**INGREDIËTENDECLARATIE**

Belgische witte chocolade (28%) (Suiker; Cacaoboter\*; Volle MELKpoeder; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk vanillearoma); TARWEbloem; Suiker; Palmvet; Water; Raapzaadolie; BOTER; WEIpoeder (zoet); Invertsuikerstroop; Gedroogde frambozen (1,2%); Voorverstijfselde rijstebloem; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat; Glucono-delta-lacton, Zout; Melasse; Natuurlijk aroma. \*Rainforest Alliance gecertificeerd. Lees meer op ra.org.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

| Per 100 gram product                      |                     |
|-------------------------------------------|---------------------|
| Energie:                                  | 1.949 kJ (466 kcal) |
| Vetten:                                   | 23,5 g              |
| waarvan verzadigde vetzuren:              | 11,7 g              |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 8,8 g               |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:  | 2,4 g               |
| Koolhydraten:                             | 57,7 g              |
| waarvan suikers:                          | 36,2 g              |
| Vezels:                                   | 1,4 g               |
| Eiwitten:                                 | 5,1 g               |
| Zout (Na x 2,5):                          | 0,5402 g            |

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

| Per 100 gram product                         |          |
|----------------------------------------------|----------|
| Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:   | 0,4 g    |
| Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:      | 0,2 g    |
| Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren: | 0,1 g    |
| Zout (NaCl):                                 | 335,2 mg |
| Mineralen - Natrium:                         | 216,1 mg |
| Water:                                       | 11,2 g   |

Artikelnummer: 10246518

Laatste verandering op: 14.06.2023

**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     | Neen          | Neen    |
| Haver                                                                    | Neen     | Ja            | Ja      |
| 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     | Neen          | Neen    |
| Pinda's en daarvan afgeleide producten                                   | Neen     | Neen          | Neen    |
| Sojabonen en daarvan afgeleide producten                                 | Ja       | Ja            | Ja      |
| Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)                 | Ja       | Ja            | Ja      |
| Noten en daarvan afgeleide producten                                     | Neen     | Ja            | Ja      |
| Amandel                                                                  | Neen     | Ja            | Ja      |
| Hazelnoten                                                               | Neen     | Ja            | Ja      |
| Walnoten                                                                 | Neen     | Ja            | Ja      |
| Cashewnoten                                                              | Neen     | Neen          | Neen    |
| Pecannoten                                                               | Neen     | Ja            | Ja      |
| Paranoten                                                                | Neen     | Neen          | Neen    |
| Pistachenoten                                                            | Neen     | Ja            | Ja      |
| Macademianoten                                                           | Neen     | Ja            | Ja      |
| Selderij en daarvan afgeleide producten                                  | Neen     | Neen          | Neen    |
| Mosterd en daarvan afgeleide producten                                   | Neen     | Neen          | Neen    |
| Sesam en daarvan afgeleide producten                                     | Neen     | Neen          | Neen    |
| Zwaveloxide 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 zwaveloxide 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: NOTEN, EI.  
 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-846038

**DIET INFORMATIE**

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

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

|                                | Eenheid | M                | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen                                           |
|--------------------------------|---------|------------------|---|---|--------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Totaal kiemgetal:</b>       | / g     | 100 000          |   |   |        | ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833                               |
| <b>E. coli:</b>                | / 1 g   | 100              |   |   |        | ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110 |
| <b>Schimmels:</b>              | / g     | 10 000           |   |   |        | ASU L 01.00-37                                                |
| <b>Bacillus cereus:</b>        | / g     | 1 000            |   |   |        | ASU L00.00-25, DIN 10198-1                                    |
| <b>Staphylococcus aureus:</b>  | / g     | 100              |   |   |        | ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1                             |
| <b>Salmonella:</b>             | / 25 g  | Niet aantoonbaar |   |   |        | ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579                                  |
| <b>Listeria monocytogenes:</b> | / 1 g   | 100              |   |   |        | ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2                         |

|                                |                                           |
|--------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b> 10246518 | <b>Laatste verandering op:</b> 14.06.2023 |
|--------------------------------|-------------------------------------------|

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

|                                                  |                                                           |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Bewaarcondities</b>                           |                                                           |
| Houdbaarheid na productie:                       | 450 dagen                                                 |
| Bewaartemperatuur:                               | -18 °C                                                    |
| Opslagadvies:                                    | Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.            |
| <b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b> |                                                           |
| Houdbaarheid:                                    | 5 dagen                                                   |
| Bewaartemperatuur:                               | 18 - 25 °C                                                |
| Opslagadvies:                                    | Omgevingstemperatuur, Bescherm tegen hitte en uitdroging. |
| <b>Transportcondities</b>                        |                                                           |
| Transporttemperatuur                             | < -18 °C                                                  |

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

|                                              |                                 |                                    |
|----------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| <b>Distributieeenheid</b>                    |                                 |                                    |
| <b>Nettogewicht:</b> 4,800 kg                | <b>Brutogewicht:</b> 5,009 kg   | <b>Aantal stuks:</b> 60 ST         |
| <b>Pallet</b>                                |                                 |                                    |
| <b>Pallettype:</b> Pallet 1200 x 800 mm Hout | <b>Lagen:</b> 10 ST             | <b>DE per pallet:</b> 120 ST       |
| <b>DE per laag:</b> 12 ST                    | <b>Brutogewicht:</b> 630,024 kg | <b>Totale pallethoogte:</b> 179 cm |
| <b>Nettogewicht:</b> 576 kg                  |                                 |                                    |
| <b>Primaire verpakking</b>                   |                                 |                                    |
| <b>Beschrijving:</b> Zak                     | <b>Materiaal:</b> HDPE          |                                    |
| <b>Hoeveelheid:</b> 1,0000 PCE               |                                 |                                    |
| <b>Gewicht:</b> 10,54 g                      |                                 |                                    |
| <b>Kleur:</b> Blauw                          |                                 |                                    |
| <b>Breedte:</b> 340 mm                       |                                 |                                    |
| <b>Hoogte:</b> 610 mm                        |                                 |                                    |
| <b>Secundaire verpakking</b>                 |                                 |                                    |
| <b>Beschrijving:</b> Doos                    | <b>Materiaal:</b> Golfkarton    |                                    |
| <b>Hoeveelheid:</b> 1,0000 PCE               |                                 |                                    |
| <b>Gewicht:</b> 190 g                        |                                 |                                    |
| <b>Kleur:</b> Wit                            |                                 |                                    |
| <b>Lengte (buitenzijde):</b> 294 mm          |                                 |                                    |
| <b>Breedte (buitenzijde):</b> 244 mm         |                                 |                                    |
| <b>Hoogte (buitenzijde):</b> 164 mm          |                                 |                                    |
| <b>Beschrijving:</b> Etiket                  | <b>Materiaal:</b> Papier        |                                    |
| <b>Hoeveelheid:</b> 2,0000 PCE               |                                 |                                    |
| <b>Gewicht:</b> 2,16 g                       |                                 |                                    |
| <b>Kleur:</b> Wit                            |                                 |                                    |
| <b>Breedte:</b> 110 mm                       |                                 |                                    |
| <b>Hoogte:</b> 200 mm                        |                                 |                                    |
| <b>Beschrijving:</b> Etiket                  | <b>Materiaal:</b> Papier        |                                    |
| <b>Hoeveelheid:</b> 0,0000 PCE               |                                 |                                    |
| <b>Gewicht:</b> 2,70 g                       |                                 |                                    |
| <b>Kleur:</b> Wit                            |                                 |                                    |
| <b>Breedte:</b> 148 mm                       |                                 |                                    |
| <b>Hoogte:</b> 210 mm                        |                                 |                                    |
| <b>Tertiaire verpakking</b>                  |                                 |                                    |
| <b>Beschrijving:</b> Blad                    | <b>Materiaal:</b> Papier        |                                    |
| <b>Hoeveelheid:</b> 5,0000 PCE               |                                 |                                    |
| <b>Gewicht:</b> 2.000 g                      |                                 |                                    |
| <b>Kleur:</b> Grijs                          |                                 |                                    |
| <b>Lengte:</b> 780 mm                        |                                 |                                    |
| <b>Breedte:</b> 1.180 mm                     |                                 |                                    |
| <b>Beschrijving:</b> Folie (stretch)         | <b>Materiaal:</b> LLDPE         |                                    |
| <b>Hoeveelheid:</b> 0,0000 PCE               |                                 |                                    |
| <b>Kleur:</b> Transparant                    |                                 |                                    |
| <b>Breedte:</b> 500 mm                       |                                 |                                    |

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

|                                                     |                 |                                                     |                    |
|-----------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Fysische gevaren - specifiek controlesysteem</b> |                 |                                                     |                    |
|                                                     | <b>Aanwezig</b> |                                                     | <b>Opmerkingen</b> |
| <b>Metaaldetectie:</b>                              | Ja              |                                                     |                    |
| <b>Ferro:</b>                                       |                 | <b>Diameter van het controle-instrument:</b> 2,5 mm |                    |
| <b>Non ferro:</b>                                   |                 | <b>Diameter van het controle-instrument:</b> 3,0 mm |                    |
| <b>Roestvrijstaal:</b>                              |                 | <b>Diameter van het controle-instrument:</b> 3,0 mm |                    |

|                       |          |                                |            |
|-----------------------|----------|--------------------------------|------------|
| <b>Artikelnummer:</b> | 10246518 | <b>Laatste verandering op:</b> | 14.06.2023 |
|-----------------------|----------|--------------------------------|------------|

**WETTELIJKE INFORMATIE**

| Internationaal ingrediëntnummer                                        |            |             |
|------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| Type                                                                   | Nummer     | Opmerkingen |
| GN-code (EU)                                                           | 1901200000 |             |
| 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: | 14.06.2023                                                             |
| Verandering:            | Verpakkingsinformatie, Houdbaarheid en opslag condities - Houdbaarheid |