

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 11.10.2021

B&B Salted Caramel Boomie**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10246295
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	Productcode
	4065698001063
Overig	
EAN-Code	4065698001063
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Gefrituurd gistdeeg met gezouten karamelvulling (21 %), gezouten karamelsmaak icing (7,8%) en toffeestukjes (5,8%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland **Continent van herkomst:** Europa (EU)

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Toepassing**

Minstens 90 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.

Werkinstructies

Ontdooien: **Tijd:** > 90 min

Artikelnummer: 10246295	Laatste verandering op: 11.10.2021
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	77 g	75,5 - 79 g	Interne methode, Gemiddeld gewicht van 12 stuks	
Hoogte	35 mm	33 - 37 mm	Interne methode, Gemiddelde van 6 stuks	
Diameter	557,5 mm	535 - 580 mm	Interne methode, 6 stuks	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg, ontdooid			
Smaak	Licht zoet	Geur:	Vanilleachtig, Typische frituurgeur
Uiterlijk:	Licht onregelmatige ringvorm	Kleur:	Goudbruin met licht variërende nuances
Kruimel, ontdooid			
Structuur:	Zacht, Sponsachtig, kort		
Vulling, ontdooid			
Smaak	Zoals, Karamel, Zoutig	Geur:	Zoals, Karamel
		Kleur:	Karamel
Glazuur, ontdooid			
Smaak	Zoet	Geur:	Zoals, Karamel
		Kleur:	Karamel
Decoratie			
		Kleur:	Lichtbruin

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Plantaardige vetten: Palm, Kokos, Shea; Suiker; Water; GECONDENSEERDE MAGERE MELK MET SUIKER (MAGERE MELK; Suiker; LACTOSE); Glucose-fructosestroop; Natuurlijk gebrande suiker; Glucosestroop; Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, SOJALECITHINE; Bruine suiker (Suiker; Suikerrietmelasse); ROGGEBLOEM; Gist; Zout; Dextrose; Gemodificeerd zetmeel; BOTER; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Verdikkingsmiddel: Natriumalginaat; Kleurstof: Karamel, Paprika extract; Stabilisator: Xanthaangom; Magere cacao-poeder; Vruchten- en plantenconcentraat: Saffloer, Radijs, Citroen, Zwarte bes, Appel; AROMA (BEVAT MELK); Natuurlijk aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.814 kJ	(434 kcal)
Vetten:	22,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	12,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,9 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,3 g	
Koolhydraten:	53,3 g	
waarvan suikers:	24,5 g	
Vezels:	1,4 g	
Eiwitten:	4,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,9634 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	850,8 mg
Mineralen - Natrium:	385,4 mg
Water:	17,9 g

Artikelnummer: 10246295

Laatste verandering op: 11.10.2021

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	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	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	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	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: EI, NOTEN.			

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

DIEET 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:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10246295	Laatste verandering op: 11.10.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	448 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10246295	Laatste verandering op: 11.10.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,696 kg	Brutogewicht:	4,440 kg
Pallet		Aantal stuks:	48 ST
Pallettype:	Pallet 1200 x 800	Lagen:	9 ST
DE per laag:	8 ST	DE per pallet:	72 ST
Nettogewicht:	266 kg	Brutogewicht:	345 kg
Totale pallethoogte:		186,9 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	51 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	386 mm		
Breedte (buitenzijde):	288 mm		
Hoogte (buitenzijde):	41 mm		
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0370 KG		
Gewicht	9,7 g		
Kleur:	Transparant		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	1,94 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	120 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	3,27 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	220 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	501 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	401 mm		
Breedte (buitenzijde):	302 mm		
Hoogte (buitenzijde):	191 mm		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	280 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	1.000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,1875 KG		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
Hoogte	148,5 mm		

Artikelnummer: 10246295	Laatste verandering op: 11.10.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: <= 4 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: <= 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: <= 4 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:	11.10.2021
Verandering:	