

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 24.11.2021

GF321 Kaneelbroodje 29511**ARTIKELNUMMERS**

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Artikelnummer | |
| Baker & Baker artikelnummer | 10246999 |
| Bedrijfsnaam | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4065698001469 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 29511 |
| Overig | |
| EAN-Code | 4065698001469 |
| GN-code (EU) | 1901200000 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

| | |
|---------------------------------------|--|
| Benaming van het levensmiddel: | Bladerdeeg met kaneel, voorgerezen en diepgevroren |
|---------------------------------------|--|

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Voorgerezen, Diepgevroren

Voorgerezen stuk bladerdeeg met kaneel, diepgevroren.

ALGEMENE INFORMATIE

| | | | |
|---------------------------|-----------|--------------------------------|-------------|
| Land van herkomst: | Duitsland | Continent van herkomst: | Europa (EU) |
| Fysische conditie: | Stukken | | |

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

| | | | |
|--------------------------------|--------------|-------------|----------------------------------|
| Werkinstructies | | | |
| Ontdooien: | Tijd: | 20 min | Temperatuur: 25 °C |
| Bakken (Heteluchtoven): | Tijd: | 15 - 18 min | Temperatuur: 160 - 180 °C |
| Bakken (Vloeroven): | Tijd: | 15 - 18 min | Temperatuur: 180 - 200 °C |

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|----------------|--------|--------------|---------|-----------|
| Gewicht | 115 g | 105 - 125 g | | |
| Hoogte | 20 mm | 15 - 25 mm | | |
| Lengte | 125 mm | 120 - 130 mm | | |
| Breedte | 80 mm | 70 - 90 mm | | |

SENSORISCHE INFORMATIE

| | | | |
|-------------------|--------------------|---------------|------------|
| Smaak | Kaneel, Licht zoet | Geur: | Kaneel |
| Uiterlijk: | Typisch | Kleur: | Geelachtig |

INGREDIËNTEDECLARATIE

| |
|---|
| TARWEbloem; Palmvet; Suiker; Water; Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; Gist; Kaneel (1%); Zout; Emulgator: Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteezuur; Voorverstijfselde rijstbloem; Dextrose; ROGGEbloem; Stabilisator: Guarpitmeel; Favabonen eiwit; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur. |
|---|

Artikelnummer: 10246999 Laatste verandering op: 24.11.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

| | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 1.675 kJ | (401 kcal) |
| Vetten: | 23,7 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 11,6 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 9,3 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 2,7 g | |
| Koolhydraten: | 41,9 g | |
| waarvan suikers: | 15,8 g | |
| Vezels: | 1,9 g | |
| Eiwitten: | 4,2 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,8251 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): | 824,0 mg |
| Mineralen - Natrium: | 330,1 mg |
| Water: | 28,0 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 | Ja | Ja | Ja |
| Gerst | Neen | Ja | Ja |
| 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 | Neen | Ja | Ja |
| Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen) | Neen | 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 | Ja | Ja |
| Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l | 1 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: EI, SOJA, MELK / LACTOSE, 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.

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10246999 | Laatste verandering op: 24.11.2021 |
|--------------------------------|---|

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 #: O-22-24620

DIEET INFORMATIE

| | | | |
|--|----|---|------|
| Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: | Ja | Geschikt voor glutenvrij dieet | Neen |
| Geschikt voor lactovegetariërs: | Ja | Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie: | Ja |
| Geschikt voor ovo-vegetariërs: | Ja | Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie: | 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.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|--------------------------------|---------|------------------|---|---|--------|---|
| E. coli: | / 1 g | 100 | | | | ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2 |
| Schimmels: | / g | 10 000 | | | | 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, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03 |
| 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: 180 dagen
Bewaartemperatuur: -18 °C
Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Transportcondities

Transporttemperatuur < -18 °C

Artikelnummer: 10246999 Laatste verandering op: 24.11.2021

VERPAKKINGSINFORMATIE

| Distributieeenheid | | | |
|-------------------------------|---------------------|-----------------------------|----------------|
| Nettogewicht: | 6,90 kg | Brutogewicht: | 7,401 kg |
| | | Aantal stuks: | 60 ST |
| Pallet | | | |
| Pallettype: | Pallet 1200 x 800 | | |
| DE per laag: | 8 ST | Lagen: | 8 ST |
| Nettogewicht: | 441,60 kg | Brutogewicht: | 498,664 kg |
| | | DE per pallet: | 64 ST |
| | | Totale pallethoogte: | 189,4 cm |
| Primaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Flexible film, Buis | Materiaal: | HDPE |
| Hoeveelheid: | 0,1215 KG | | |
| Gewicht | 27,6 g | | |
| Kleur: | Transparant | | |
| Breedte | 600 mm | | |
| Opmerkingen | 2 PCE | | |
| Codering | | | |
| Overige codes: | Productietijd | Vervaldatum: | DD/MM/YY |
| | | Lotcode: | Versheidnummer |
| Secundaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton |
| Hoeveelheid: | 1,0000 PCE | | |
| Gewicht | 446 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Lengte (buitenzijde): | 399 mm | | |
| Breedte (buitenzijde): | 299 mm | | |
| Hoogte (buitenzijde): | 218 mm | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |
| Hoeveelheid: | 1,0000 PCE | | |
| Gewicht | 3,27 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Breedte | 165 mm | | |
| Hoogte | 220 mm | | |
| Codering | | | |
| Overige codes: | Productietijd | Vervaldatum: | DD/MM/YY |
| | | Lotcode: | Versheidnummer |
| 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: | 0,1877 KG | | |
| Kleur: | Transparant | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |
| Hoeveelheid: | 2,0000 PCE | | |
| Gewicht | 2,6 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Breedte | 210 mm | | |
| Hoogte | 148,5 mm | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton |
| Hoeveelheid: | 0,0000 PCE | | |
| Gewicht | 3.766 g | | |
| Kleur: | Bruin | | |
| Lengte (binnenzijde): | 1.180 mm | | |
| Lengte (buitenzijde): | 1.200 mm | | |
| Breedte (binnenzijde): | 780 mm | | |
| Breedte (buitenzijde): | 800 mm | | |
| Hoogte (binnenzijde): | 1.070 mm | | |
| Hoogte (buitenzijde): | 1.082 mm | | |

Artikelnummer: 10246999 Laatste verandering op: 24.11.2021

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP
Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

| | Aanwezig | Maas: | Opmerkingen |
|------------------------|----------|---|-------------|
| Zeven: | Ja | 3,0 mm | |
| Filters: | Neen | | |
| Metaaldetectie: | Ja | | |
| Ferro: | | Diameter van het controle-instrument: 5,0 mm | |
| Non ferro: | | Diameter van het controle-instrument: 5,0 mm | |
| Roestvrijstaal: | | Diameter van het controle-instrument: 5,0 mm | |
| Röntgenstraal | Neen | | |

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: 24.11.2021
 Verandering: Gebruiksaanwijzingen