

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 23.08.2022

B&B Fruity Blueberry Muffin POF Vegan**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10242492
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker Global	10242492
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542127400
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	12740
Baker & Baker BENELUX BV	29481
Overig	
EAN-Code	8436542127400
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met bosbessen met natuurlijk aroma, bevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIINSTRUCTIES**Werkinstructies**

Ontdooien: Tijd: 90 - 120 min Temperatuur: 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	110 g			
Hoogte	74 mm			
Breedte	80 mm			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zoet gebakken, Bosbessen	Geur:	Zoet gebakken, Bosbessen
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Goudbruin

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEbloem; Suiker; Water; Plantaardige oliën (Raapzaad, Zonnebloem (in wisselende verhoudingen)); Bosbes(4,8%); Dextrose; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat; Difosfaten; Sheavet; Maiszetmeel; Favabonen eiwit; Bonenbloem; Citroen; Natuurlijk aroma; Plantaardige olie (Soja); Zout; Natuurlijke aroma's.

Artikelnummer: 10242492

Laatste verandering op: 23.08.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.515 kJ	(361 kcal)
Vetten:	15,7 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	1,9 g	
Koolhydraten:	50,5 g	
waarvan suikers:	23,9 g	
Eiwitten:	4,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,651 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	Neen	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 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 zwavedioxide 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, SELDERIJ, MOSTERD, SESAM.			

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
Waarde:
Supply chain model:

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: 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.

Artikelnummer: 10242492	Laatste verandering op: 23.08.2022
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Gisten:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	6 dagen
Bewaartemperatuur:	4 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	20 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	5 dagen
Bewaartemperatuur:	20 °C
Opslagadvies:	Verpakt
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3,960 kg	Brutogewicht:	4,771 kg	Aantal stuks: 36 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Lijm			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	

WETTELIJKE INFORMATIE

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.