

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 09.11.2024

Achten**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10151633
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	24628
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321246289
Overig	
EAN-Code	5413321246289
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg, diepvries.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Het deeg is gevouwen als een acht.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing					
Vullen met b.v. gele room.					
Na ontdooien, rijzen en bakken, is dit product klaar voor consumptie.					
U kunt dit product verwerken met een zoete of hartige vulling.					
Werkinstructies					
Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C	R.H.: 80 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C	
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C	

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	60 g	57 - 63 g		
Hoogte	23 mm	20 - 26 mm		
Lengte	120 mm	110 - 130 mm		
Breedte	62 mm	52 - 72 mm		
Vorm:	Achtvormig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Als referentie	Geur:	Typische baklucht
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Crèmekleur

Artikelnummer: 10151633 Laatste verandering op: 09.11.2024

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem (Tarwe)		40
Water		25
Palmvet		15
Raapzaadolie		5
Suiker		3
Gist		3
Zout		1
Tarwegluten (Tarwe)		< 1
Emulgator		< 1
Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e	< 1
Calciumcarbonaat	E 170	< 1
Lecithinen	E 322	< 1
Dextrose		< 1
Sojabloem (Soja)		< 1
Volle melkpoeder (Melk)		< 1
Aroma		< 1
Enzymen		< 1

* 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 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Water; Palmvet; Raapzaadolie; Suiker; Gist; Zout; Tarwegluten (TARWE); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Calciumcarbonaat, Lecithinen; Dextrose; Sojabloem (SOJA); Volle melkpoeder (MELK); Aroma; Enzymen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.526 kJ	(366 kcal)
Vetten:	23 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,8 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,1 g	
Koolhydraten:	31 g	
waarvan suikers:	4,5 g	
Vezels:	1,6 g	
Eiwitten:	7,8 g	
Zout (Na x 2,5):	1,1 g	
Energie:	916 kJ	(220 kcal)
Vetten:	14 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	6,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,8 g	
Koolhydraten:	19 g	
waarvan suikers:	2,7 g	
Vezels:	1,0 g	
Eiwitten:	4,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,66 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):	1.111,6 mg
Mineralen - Natrium:	438,90 mg
Water:	35,0 g

REFERENTIE-INNAMEN INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	18 %
Totale vetten:	33 %
Verzadigde vetzuren:	54 %
Koolhydraten:	12 %
Suikers:	5 %
Eiwitten:	16 %
Zout:	18 %

Artikelnummer: 10151633	Laatste verandering op: 09.11.2024
--------------------------------	---

Energie:	11 %
Totale vetten:	20 %
Verzadigde vetzuren:	33 %
Koolhydraten:	7 %
Suikers:	3 %
Eiwitten:	9 %
Zout:	11 %

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	Ja	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	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	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	Ja	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: EI, NOTEN.
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.
--

DIET 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		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10151633	Laatste verandering op: 09.11.2024
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	Bevroren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na opening beperkt houdbaar
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10151633	Laatste verandering op: 09.11.2024
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 7,500 kg	Brutogewicht: 7,872 kg	Aantal stuks: 125 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet 1200 x 800 mm Hout			
DE per laag: 8 ST	Lagen: 4 ST	DE per pallet: 32 ST	
Nettogewicht: 240,00 kg	Brutogewicht: 277,72 kg	Totale pallethoogte: 103,40 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 16,2 g			
Kleur: Blauw			
Breedte: 440 mm			
Hoogte: 740 mm			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 354 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 394 mm			
Breedte (buitenzijde): 294 mm			
Hoogte (buitenzijde): 221 mm			
Beschrijving: Tape	Materiaal: BOPP		
Hoeveelheid: 0,0010 KG			
Kleur: Transparant			
Breedte: 48 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 1,69 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 148 mm			
Hoogte: 148 mm			
Codering			
Productiedatum: Neen	Vervaldatum: DDMMJJJJ UU MM		
Naam: Ja	Leverancier: Ja	Materiaalcode: Ja	
EAN: Ja			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 25.000 g			
Lengte: 1.200 mm			
Breedte: 800 mm			
Hoogte: 150 mm			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 296 g			
Oppervlak: 0,86 m2			
Kleur: Bruin			
Lengte: 1.150 mm			
Breedte: 750 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 0,7 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 150 mm			
Hoogte: 200 mm			
Beschrijving: Folie (stretch)	Materiaal: LDPE		
Hoeveelheid: 0,2242 KG			
Kleur: Transparant			
Breedte: 500 mm			
Codering			
Productiedatum: SAP batchcode	Vervaldatum: Ja		
Naam: Ja	Leverancier: Ja	Materiaalcode: Ja	
EAN: Ja			

Artikelnummer: 10151633	Laatste verandering op: 09.11.2024
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Zeven:	Ja	4 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,2 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321246289	
GN-code (EU)	1905903000	

Alle producten zijn conform de voedselwetgeving van de Europese Unie, de nationale voedselwetgeving van de EU lidstaten en de UK.

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:	09.11.2024
Verandering:	Verpakkingsinformatie - Palletisering