

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 21.02.2022

Rustico Meergranen

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10149383
Bedrijfsnaam	
Productcode	
Baker & Baker BENELUX BV	26878
Baker & Baker Global	10149383
Baker & Baker FRANCE SARL	26878
Overig	
EAN-Code	5413321268786
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Wit meergranenbrood, voorgebakken en diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Portugal

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Werkinstructies			
Ontdoeien:	Tijd:	30 min	Temperatuur: 20 - 23 °C
Behandeling	Opmerkingen		
	Besprekelen met water of maak gebruik van de stoomoven.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Vloeroven):	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	130 g	124 - 136 g		
Hoogte	55 mm	45 - 65 mm		
Lengte	215 mm	200 - 230 mm		
Breedte	75 mm	65 - 85 mm		
Vorm:	Cilindervormig, met een overlangse doorsnede			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Geen bijmaak	Geur:	Typisch, Geen vreemde geuren
Uiterlijk:	Met zaden	Kleur:	Bruin

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM(44%); Water; ROGGBLOEM(19%); Bruin lijnzaad; Zonnebloempitten; Gist; Maïsbloem; Zout; Gierstzaad; TARWEGLUTEN(0,9%); GEDROOGD ROGGEZUURDESEM(0,7%); ROGGEMEEL(0,5%); HAVERKORRELS(0,5%); GERSTEKORRELS(0,5%); VOLKORENROGGEZUURDESEM(0,3%); GEMOUTE GERSTEBLOEM(0,2%); TARWEKIEMEN(0,2%); Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; GERSTEMOUTEXTRACT; Dextrose; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10149383

Laatste verandering op: 21.02.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.156 kJ	(274 kcal)
Vetten:	3,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,7 g	
Koolhydraten:	48,4 g	
waarvan suikers:	2,1 g	
Eiwitten:	8,5 g	
Zout (Na x 2,5):	1,230 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	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: MELK / LACTOSE, NOTEN, SOJA, EI, SESAM, MOSTERD.			
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.

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.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

Artikelnummer: 10149383	Laatste verandering op: 21.02.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	300 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,900 kg	Brutogewicht:	4,241 kg
		Aantal stuks:	30 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexible film, Buis	Materiaal:	HDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Tape		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton

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.