

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Frangipanetaartje**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10153711
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 28825
Overig	
EAN-Code	5413321288258
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Frangipanetaartje, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Bevroren, Klaar om te bakken

Ongebakken, diepgevroren bladerdeeggebak met frangipanevulling.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 min	
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	25 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	25 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	110 g	103 - 123 g		
Gewicht deeg:	33 g			
Gewicht vulling:	80 g			
Diameter	114 mm			
Vorm:	Rond			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Amandel	Geur:	Amandel
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Wit, Beige, Gevlekt
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNTENDECLARATIE

AMANDELEN (17%); Suiker; EI; Palmvet; TARWEBLOEM; Water; BOTER; Raapzaadolie; Kokosvet; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Citroensap; Gejodeerd zout; Zout; Meelverbeteraar: L-Cysteïne.

Artikelnummer: 10153711

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.842 kJ	(443 kcal)
Vetten:	33,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	14,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,9 g	
Koolhydraten:	29,0 g	
waarvan suikers:	18,0 g	
Vezels:	2,2 g	
Eiwitten:	7,3 g	
Zout (Na x 2,5):	0,3800 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,4 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,4 g
Zout (NaCl):	380,0 mg
Mineralen - Natrium:	152,0 mg
Water:	12,0 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	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Ja	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	Neen
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: SOJA.

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.

Artikelnummer: 10153711	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: PO - Niet duurzaam	Waarde:	Supply chain model:
---------------------------------	----------------	----------------------------

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ g	100	10			ISO 6391
Schimmels:	/ g	10 000	1.000			ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				ISO 11290-1

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	7,92 kg	Brutogewicht:	8,79 kg	Aantal stuks:	72 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	11 ST	DE per pallet:	44 ST
DE per laag:	4 ST	Brutogewicht:	404,72 kg	Totale pallethoogte:	170 cm
Nettogewicht:	348,48 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Afmetingen:	790x590 mm				
Gewicht:	30 g				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Aluminium		
Afmetingen:	n/a				
Gewicht:	2 g				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	599x399x141 mm				
Gewicht:	700 g				
Lengte (buitenzijde):	599 mm				
Breedte (buitenzijde):	399 mm				
Hoogte (buitenzijde):	141 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Afmetingen:	300x105 mm				
Gewicht:	3 g				
Codering					
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/YY	Lotcode:	Batchnummer
EAN:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Overige codes:	Ingrediëntenverhouding, Gewicht, Logo				
Opmerkingen	EAN-code: 5413321288258				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	800x1200x1700 mm				
Gewicht:	25.000 g				

Artikelnummer: 10153711	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
EAN13	5413321288258	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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:	01.04.2021
Verandering:	Mogelijke kruiscontaminatie, Ingrediëntendeclaratie, Nutritionele informatie